
موسوعة
الطبخ


عربيّة عالميّة مُصَوّرة بالألوان




أوّل موسوعة عربيّة عالميّة مصوّرة بالألوان

# تزيين الموائد
# وأصول الاستقبال
## ات

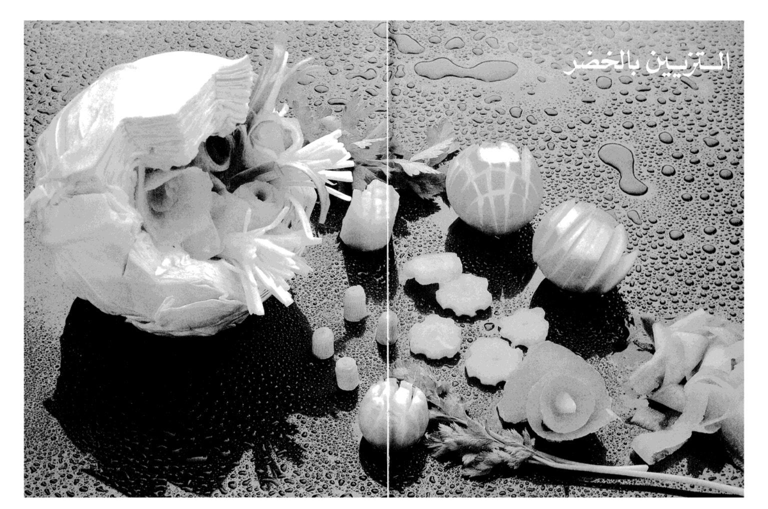




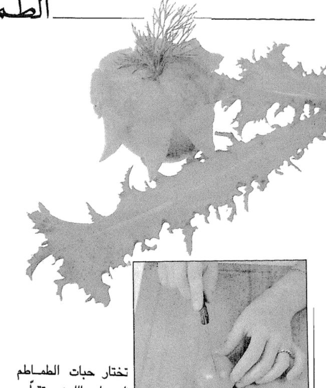
# أدوات التزيين



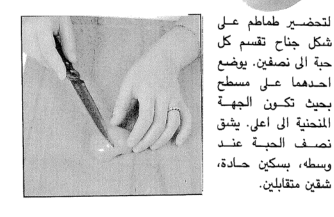
# التزيين بالخضر



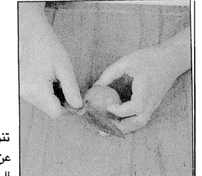
# الطماطم



تختار حبات الطماطم الحمراء اللون وتقطّع جهات كل واحدة منها الى ثماني قطع.



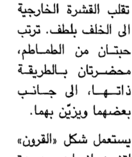
لتحضير طماطم على شكل جناح تقسم كل حبة الى نصفين. يوضع احدهما على مسطح بحيث تكون الجهة المنحنية الى اعلى. يشق نصف الحبة عند وسطه، بسكين حادة، شقين متقابلين.



تنزع القشرة الخارجية عن قطع الطماطم حتى الوسط وتترك معلقة.



يقطّع نصف حبة الطماطم على هذا النحو لكن باحجام تتدرج من الأصغر إلى الأكبر ثم ترتب على شكل جناح.



تقلب القشرة الخارجية الى الخلف بلطف. ترتب حبتان من الطماطم، محضرتان بالطريقة ذاتها، الى جانب بعضهما ويزيّن بهما.

يستعمل شكل «القرون» لتزيين انواع عديدة من أطباق السلَطة.

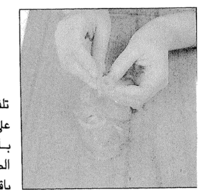


توضع ورقة من البقدونس عند رأس الجناح. تستعمل أجنحة الطماطم لتزيين أطباق اللحوم الباردة أو أطباق السلطة.

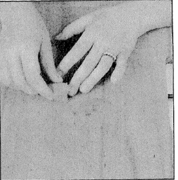
# الطماطم

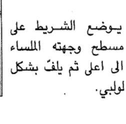
تقسم كل حبة من الطماطم إلى حلقات رقيقة جداً، يتدرّج حجمها من الأصغر إلى الأكبر.

تقشر حبة الطماطم بسكين حادّة بدءاً من القاعدة على شكل شريط رقيق يسهل لفّه.



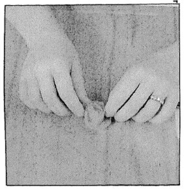
تلف اصغر الحلقات على بعضها ثم تحاط بالحلقة الاكبر. تكرر الطريقة نفسها مع باقي الحلقات.





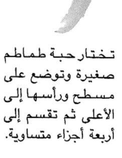
يوضع الشريط على مسطح وجهته الملساء الى اعلى ثم يلفّ بشكل لولبي.

يتابع لف الحلقات الكبرى حول الصغرى حتى تتشكّل وردة من الطماطم.



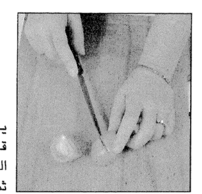
حين توشك عملية اللف على الإنتهاء توضع الزهرة على قاعدتها، ويجدل الشريط ويُلفّ حولها.

# الطماطم

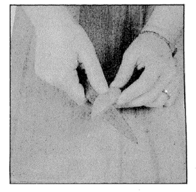




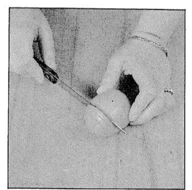
تختار حبة طماطم صغيرة وتوضع على مسطح ورأسها إلى الأعلى ثم تقسم إلى أربعة أجزاء متساوية.



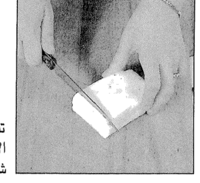
يقسم كل جزء إلى قسمين فتصبح حبة الطماطم مقسمة إلى ثمانية أجزاء.



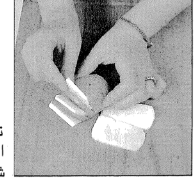
يقشر كل قسم من دون أن يقطع. توضع كل قطعتين كما هو مبين في الصورة وبينهما عرق أخضر.



تختار حبات الطماطم المتوسطة الحجم. تقطّع كل حبة الى شرائح متوازية تبقى ملتصقة بالقاعدة.



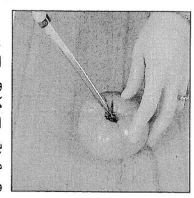
تقسم قطعة من الجبن الأبيض او الأصفر الى شرائح رقيقة.



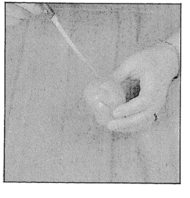
تصف شرائح الجبن الأبيض او الأصفر بين شقوق الطماطم.

# الطماطم

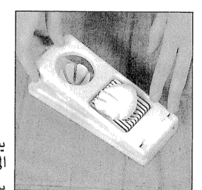




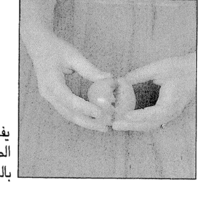
تختار حبات الطماطم الدائرية الشكل والكبيرة الحجم. تشق كل حبة من حبات الطماطم شقوقاً متباعدة بحيث تبقى الأجزاء ملتصقة بالقاعدة والرأس.



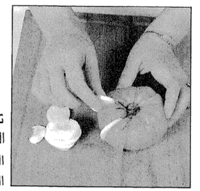
تختار حبة الطماطم الدائرية الشكل والمتوسطة الحجم. تشقّ من وسطها إلى قسمين برأس سكين حادّة وبشكل متعرّج.



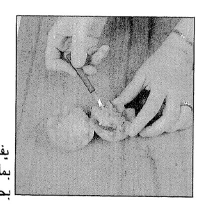
يسلق البيض ويقسّم الى شرائح رقيقة بقاطع البيض.



يفصل قسما حبة الطماطم عن بعضهما باليدين بحذر.

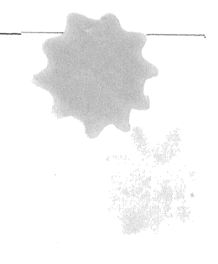


ترتب شرائح البيض الرقيقة بين الشقوق الطولية لحبات الطماطم.

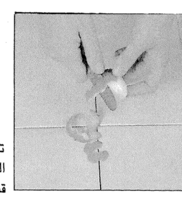


يفرّغ لب كل قسم بملعقة صغيرة ويحشى بحسب الرغبة.

# الفجل

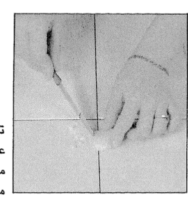




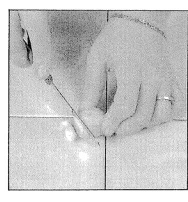


تختار حبات الفجل الكبيرة وتقشر او تترك قشرتها عليها.

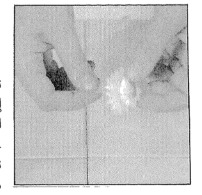
تختار حبات الفجل الكبيرة، تقشر أو تترك بلا تقشير.



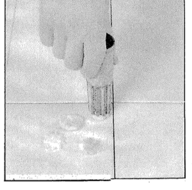
تقطّع الى شرائح عرضية رقيقة، يقص محيطها تبعاً لخطوط متعرّجة متقاطعة.



تقطّع الى شرائح عرضية رقيقة. تغسل وتجفّف.



تجمع كل شريحتين، إحداهما أكبر من الأخرى، وتثبتان بعود خشبي أو مسواك وقد تضاف إليهما قطعة من الجزر.



تقطّع بقاطع خاص الى زهرات وتزين بها أطباق الطعام بتجميعها على شكل زهرة او بترتيبها حول الطعام.

# الفجل



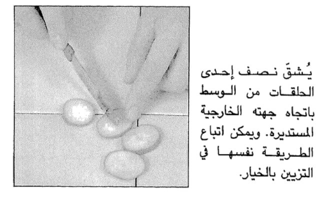


يغسل الفجل جيداً وتنزع اوراقه ما عدا الصغير منها لتسهيل عملية التزيين. تزال قاعدة الفجلة وقشورها السفلية وتقسم إلى شرائح طولية تبقى متصلة ببعضها.

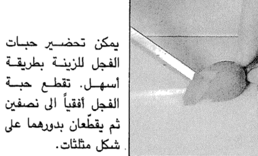


يُغسل الفجل الاحمر وتزال قاعدته السفلية ثم يقطّع الى حلقات رقيقة.

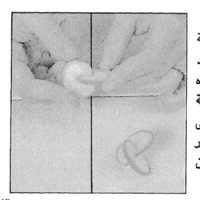
يسقّط الفجل في وعاء يحوي ماء وقطعاً من الثلج ويترك بضع ساعات حتى ينتفخ. يجب انتقاء الفجل البيضوي الشكل لهذه الغاية.

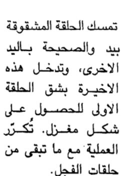


يُشقّ نصف إحدى الحلقات من الوسط باتجاه جهته الخارجية المستديرة. ويمكن اتباع الطريقة نفسها في التزيين بالخيار.



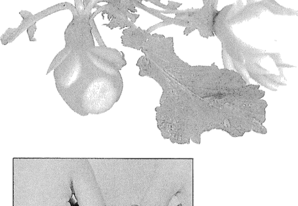
يمكن تحضير حبات الفجل للزينة بطريقة أسهل. تقطع حبة الفجل أفقياً الى نصفين ثم يقطّعان بدورهما على شكل مثلثات.





تمسك الحلقة المشقوقة بيد والصحيحة باليد الاخرى، وتدخل هذه الاخيرة بشق الحلقة الاولى للحصول على شكل مغزل. تُكرّر العملية مع ما تبقى من حلقات الفجل.

# الفجـل



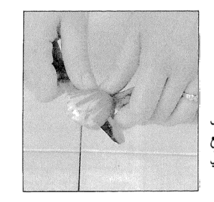




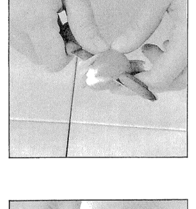
تختـار حبـات الفجـل المتـوسطـة الحجـم والدائرية الشكل. يزال القسـم الأسفـل مـن قشرها وتتـرك اوراقها الصغيرة.



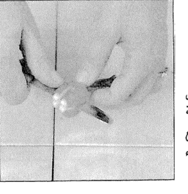
تختـار حبـات الفجـل ذات القشر الأحمـر النظيف. يقشر رأس كل حبة فجل حتى وسطها.



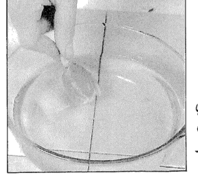
تقسم حبات الفجل الى شـرائـح رقيقـة مـع ابقـائها ملتصقـة في أسفلها.



تقسـم حبـة الفـجـل بخط ثان متقاطع مع الخط الأول.



أو تقطع كل حبة إلى أربعة أجزاء متساوية وغير منفصلة وتوضع في وعاء يحوي ماء مثلجاً حتى تنتفخ.

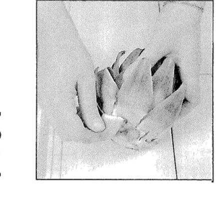


توضع في وعاء يحوي ماء مثلجاً مدة ساعتين حتـى يتفتـح القشر وتتخذ شكل وردة.

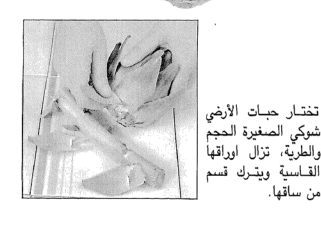


# الارضي شوكي

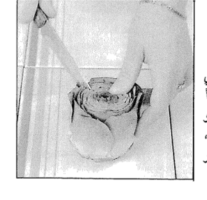




تنزع أوراق الأرضي شوكي القاسية وتترك الأوراق الطرية مع قسم من الساق.

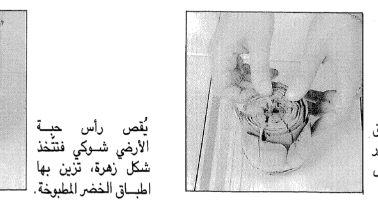


تختار حبات الأرضي شوكي الصغيرة الحجم والطرية، تزال اوراقها القاسية ويترك قسم من ساقها.

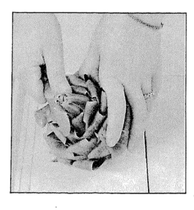


تزال رؤوس الأرضي شوكي وتشق إنطلاقاً من وسطها خمسة او ستة شقوق عرضية، بين الشق والآخر مسافة بعرض اصبع.

تثنى كل ورقة الى الداخل بدءاً بالأوراق الخارجية.

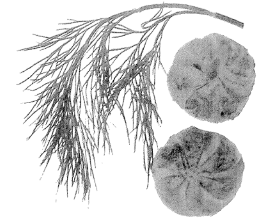


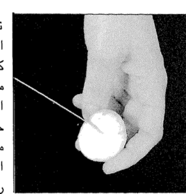
توضع في هذه الشقوق حلقات رقيقة من الجزر او الفجل او البيض المسلوق.



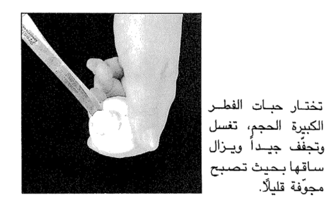
يُقص رأس حبة الأرضي شوكي فتتّخذ شكل زهرة، تزين بها اطباق الخضر المطبوخة.

# الفطر





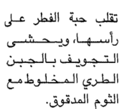
تختار حبات الفطر الطازج. يمسح رأس كل منها بقطعة قماش مبلّلة. ويمسك عرق الفطر باليد، وبسكين حادّة يعمل شق مستدير حول حبة الفطر بدءاً من وسط رأسها.

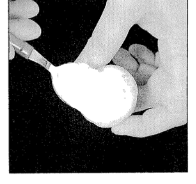


تختار حبات الفطر الكبيرة الحجم، تغسل وتجفّف جيداً ويزال ساقها بحيث تصبح مجوّفة قليلاً.



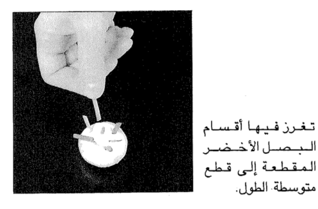
يصنع شق ثان بمحاذاة الشق الاول وتزال القطعة بين الشقين. تكرّر العملية على مساحة الحبة كلها.





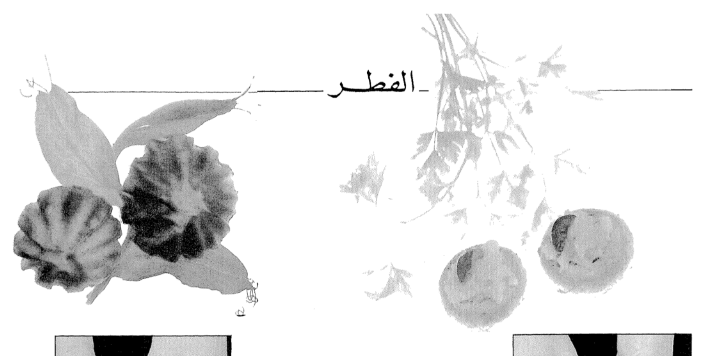
تقلب حبة الفطر على رأسها، ويحشى التجويف بالجبن الطري المخلوط مع الثوم المدقوق.

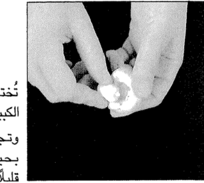
تقطع ساق الفطر ويقلى قليلاً في الزبدة حتى يطرى. يقدّم ساخناً وتزيّن به اطباق اللحوم او الدجاج.



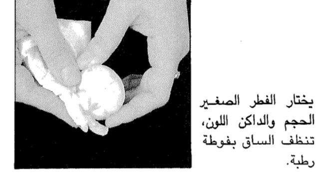
تغرز فيها أقسام البصل الأخضر المقطعة إلى قطع متوسطة الطول.

# الفطـــر



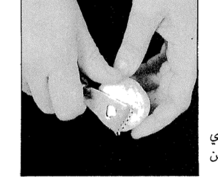


تُختار حبات الفطر الكبيرة الحجم، تغسل وتجفّف ويزال ساقها بحيث تصبح مجوّفة قليلاً.



يختار الفطر الصغير الحجم والداكن اللون، تنظف الساق بفوطة رطبة.

تقلب على رأسها، ويحشى التجويف بصفار وبياض البيض المسلوق والمطحون.



يقطع القسم العلوي للفطر برأس سكين حادة.



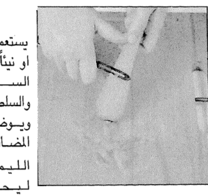
تزيّن كل حبة من الفطر بورقة بقدونس وبحبة من الزيتون الأسود.



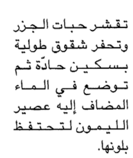
يُقشر رأس حبة الفطر بسكين على شكل زهرة.

# الجـزر

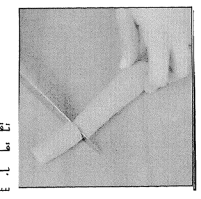




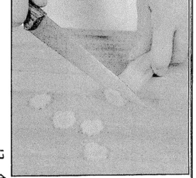
يستعمل الجزر مطبوخاً او نيئاً، في تزيين اطباق السـمك واللحـم والسلطـة. يقشر الجزر ويـوضـع في المـاء المضـاف اليه عصـير الليـمـون الحـامـض ليحتفظ بلونه.



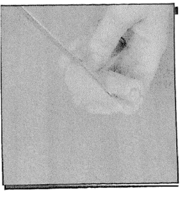
تقشر حبات الجزر وتحفر شقوق طولية بسكين حادّة ثم توضع في الماء المضاف إليه عصير الليمون لتحتفظ بلونها.



تقسم كل حبة إلى قطع، كل قطعة بحدود عشرة سنتمترات.

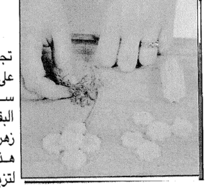


تقسم كل حبة الى حلقات رقيقة.



تحفر من طرفها بمنقرة التفاح من دون نزع لبّها.

تشق طولياً من اعلى الى أسفل وتفتح بحذر بأطراف الأصابع. توضع في الماء المثلج حتى تصير على شكل زهرة.



تجمع حلقات الجزر على بعضها ويوضع لها ساق من عروق البقدونس لتأخذ شكل زهرة. يمكن استخدام هذه الحلقات متفرقة لتزيين اطباق الطعام.

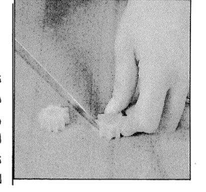
# الجــزر

يـخـتـار الـجـزر الـطـازج.
يقشّر ثم يقطع طرفاه.

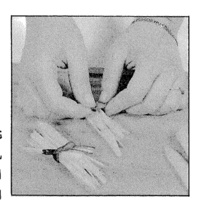
تـقـشـر حـبـة الـجـزر
وتـقـسـم إلى حـلـقـات
صغيرة.



يقسم الى نصفـين ثم
يقطّع الى شرائط رقيقة
متساوية الطول. تُسقّط
الشرائح في الماء المغلي
مـدة نـصـف دقـيـقـة
فتكتسب مـزيـداً من
اللمعان.

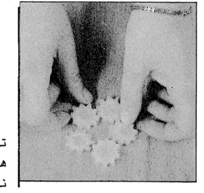


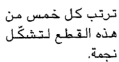
تـحـفـر شـقـوق عـلـى
دائـرة قـطـع الـجـزر
وتـوضـع فـي الـمـاء
المغلي مدة دقيقة،
ثـم فـي الـمـاء الـبـارد
لتحتفظ بلونها.



تـربـط الـشـرائـح عـلـى
شـكـل حـزمـة بـورقـة
البصل الأخضر.

تقـدّم حـزم الجـزر
سـاخنة مـع الاطبـاق
الـرئيسية وبـاردة مع
السلطة.

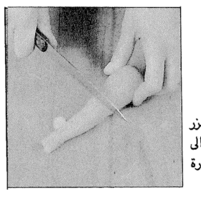




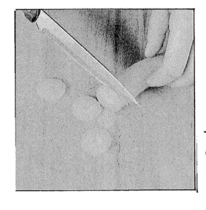
ترتب كل خمس من
هذه القطع لتشكّل
نجمة.

# الجزر

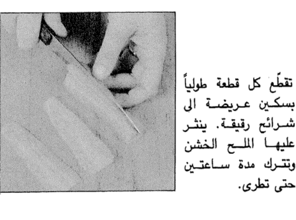




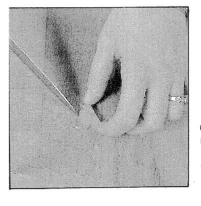
تقشر حبـات الجـزر وتقطـع كـل حبـة الى قطـع بطـول عشـرة سنتمترات.



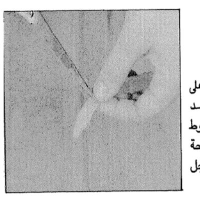
يختـار الجـزر الكبـير الحجم، يُقشر ويقطـع الى شـرائح عـرضيـة رقيقة.



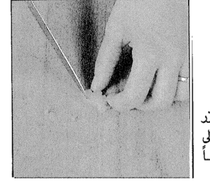
تقطّع كل قطعة طولياً بسكـين عـريضـة الى شـرائح رقيقـة. ينثـر عليهـا الملـح الخشن وتتـرك مدة سـاعتـين حتى تطرى.



تقسم كل شريحة الى قسمين، ويقطع طرفها الـدائـري الى ثـلاثـة مثلثات.

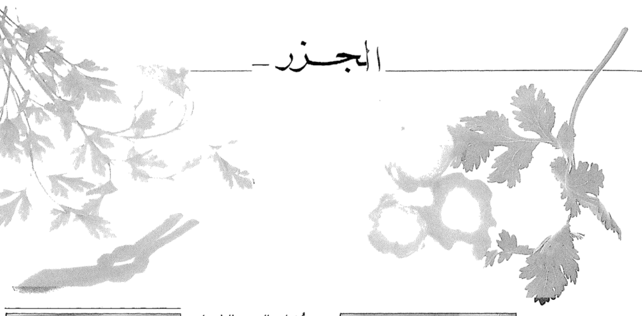


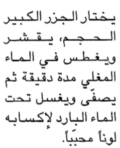
تثنى كل شريحة على بعضهـا وتقص عنـد طرفها المثنى بخطـوط متوازية تلف الشريحة حول قطعة من الفجل ويربط اسفلها بخيط.



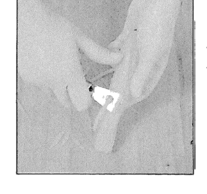
تقطـع شريحـة الجزر من طرفها المستوي الى ثـلاثة مثلثـات ايضـاً لتتّخذ شكل فراشة.

# الجزر

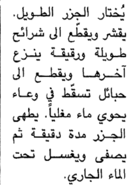


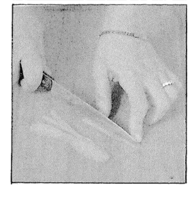


يختار الجزر الكبير الحجم، يقشر ويغطس في الماء المغلي مدة دقيقة ثم يصفّى ويغسل تحت الماء البارد لإكسابه لوناً محبّباً.

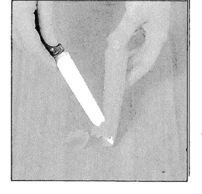


يُختار الجزر الطويل. يقشر ويقطّع الى شرائح طويلة ورقيقة ينزع آخرها ويقطع الى حبائل تسقّط في وعاء يحوي ماء مغلياً. يطهى الجزر مدة دقيقة ثم يصفى ويغسل تحت الماء الجاري.

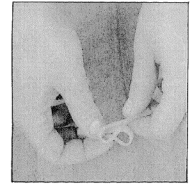




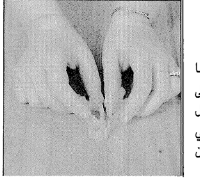
يقصّ بشكل دائري بسكين حادة على شكل زهرة، يضغط على السكين قليلاً لفصل الزهرة.



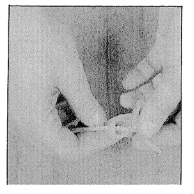
تلف الشريحة على شكل حلقة ثم تُلف أخرى بطريقة مماثلة. تمسك الحلقتان بأطراف الأصابع وتدخل إحداهما في الأخرى.



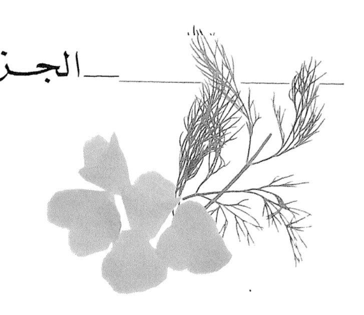
تكرّر العملية نفسها حتى الحصول على زهرات عدة فتشكل مجتمعة «الجزرية» التي يزيّن بها العديد من الاطباق.

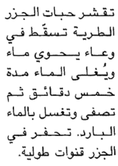


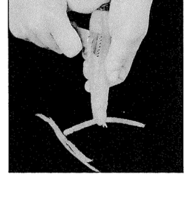
تدخل نهاية احدى الحلقات في الحلقة الثانية ويشدّ الطرفان حتى تتشكل عروة. يستعمل هذا الشكل لتزيين اطباق السلطة ومعظم الاطباق على اختلافها.



# الجزر

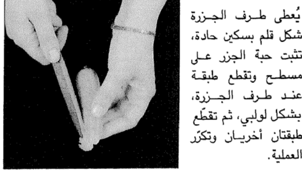




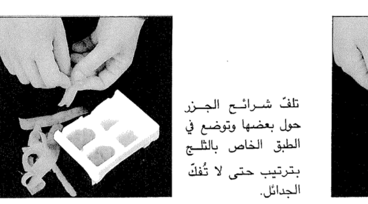


تقشر حبات الجزر الطرية تسقّط في وعاء يحوي ماء ويُغلى الماء مدة خمس دقائق ثم تصفى وتغسل بالماء البارد. تحفر في الجزر قنوات طولية.

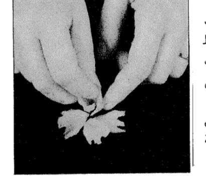
يقشّر الجزر الطري ويقطّع اسفله بسكين حادة. ثم يقطّع بمبشرة الخضر إلى شرائح رقيقة يسهل لفّها.



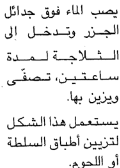
يُعطى طرف الجزرة شكل قلم بسكين حادة، تثبت حبة الجزر على مسطح وتقطع طبقة عند طرف الجزرة، بشكل لولبي، ثم تقطّع طبقتان أخريان وتكرّر العملية.

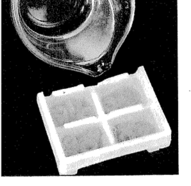


تلفّ شرائح الجزر حول بعضها وتوضع في الطبق الخاص بالثلج بترتيب حتى لا تُفكّ الجدائل.



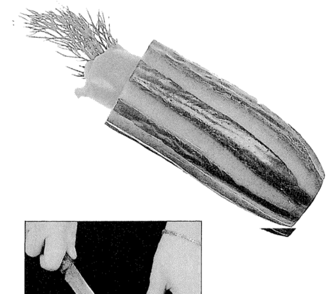
تُلفّ الطبقات المقطعة نحو الوسط فتتخذ شكل وردات وتحفظ في الماء حتى لا تجف.
يستعمل هذا الشكل لتزيين أطباق السلطة واللحوم.

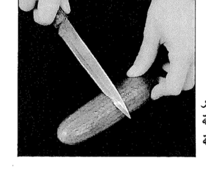




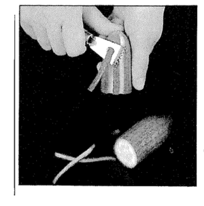
يصب الماء فوق جدائل الجزر وتدخل الى الثلاجة لمدة ساعتين، تصفّى ويزين بها.
يستعمل هذا الشكل لتزيين أطباق السلطة أو اللحوم.

# الخيار





تختار حبات الخيار الكبيرة الحجم والدقيقة الطرفين. تقسم كل حبة عرضياً الى قسمين.



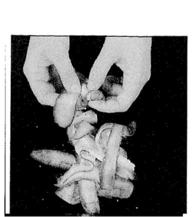
تقشر طولياً مع ترك خطوط من القشر عليها. تجوف بمنقرة الخضر.



يغرز عرق بقدونس في طرفيها لتأخذ شكل سلة تعبأ بورق الخس والطماطم او باية صلصة تؤكل الى جانب الطعام.

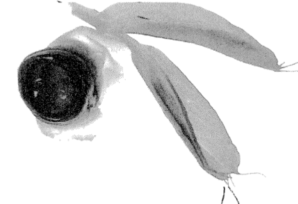
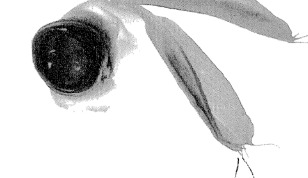
تختار حبات الخيار الصلبة والدقيقة، تقسّم طولياً الى شرائح رقيقة جداً.

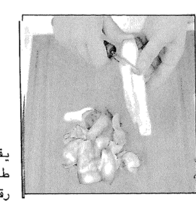
ينثر عليها الملح الخشن وتترك مدة ثلاث ساعات حتى تطرى، تغسل وتجفف.



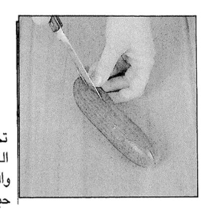
تلف شريحة بشكل اسطواني وتلف باقي الشرائح عليها بشكل دائري فتبدو مثل زهرة.

# الخيـار

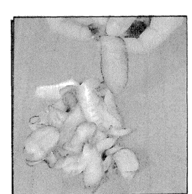





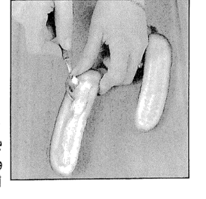
يقشر الخيار ويقطّع طولياً إلى شرائح رقيقة.



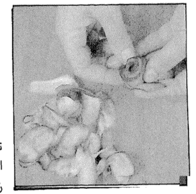
تختار حبات الخيار الكبيرة الحجم والطويلة، تقسم كل حبة طولياً الى قسمين.



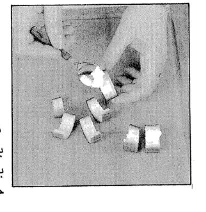
تلفّ كل شريحة وتوضع في وسطها حبة كرز.



يجوف كل قسم وينزع بزره بملعقة صغيرة، ويقسم عرضياً الى أقسام متوسطة الحجم.

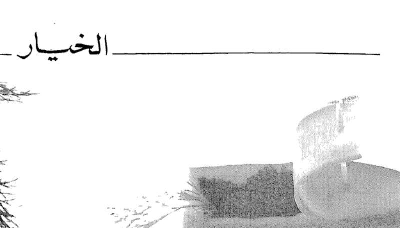


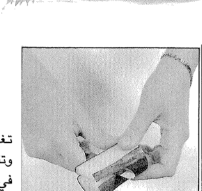
تجمع الشرائح الملفوفة لتشكّل زهرات.



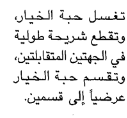
تحشى كل قطعة مفرّغة باللبن الزبادي وتزيّن بنصف حبة زيتون خالية من النواة.

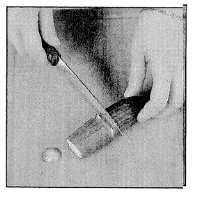
# الخيار



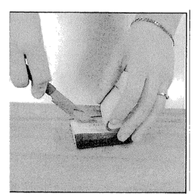


تغسل حبة الخيار، وتقطع شريحة طولية في الجهتين المتقابلتين، وتقسم حبة الخيار عرضياً إلى قسمين.

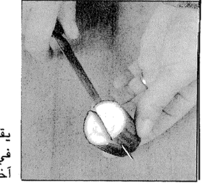




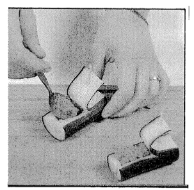
تنقى حبات الخيار الطرية بعد غسلها وقطع طرفيها الأعلى والأسفل ثم تقسم كل حبة إلى نصفين.



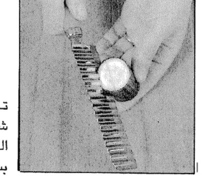
يقطع كل قسم طولياً بمقدار الثلث من السماكة ويجوّف القسم السميك.



يقطع كل قسم طولياً في الوسط إلى ما قبل آخر الحبة.

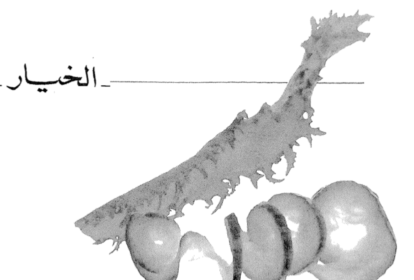


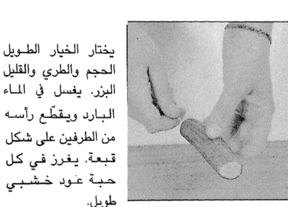
يُحشى القسم المجوّف بالكافيار الأسود أو الأحمر. يقدّم مع الأطباق البحرية الباردة.



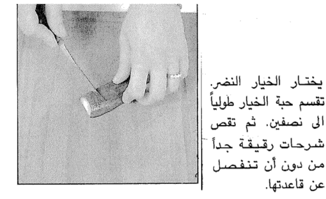
تشقّ قطعة الخيار شقاً مائلاً بطرفها العلوي من الجهتين بسكين متعرّجة.

# الخيار





يختار الخيار الطويل الحجم والطري والقليل البزر. يغسل في الماء البارد ويقطّع رأسه من الطرفين على شكل قبعة. يغرز في كل حبة عود خشبي طويل.



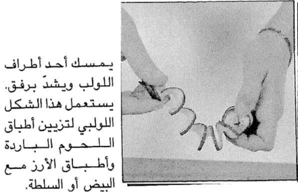
يختار الخيار النضر. تقسم حبة الخيار طولياً الى نصفين. ثم تقص شرحات رقيقة جداً من دون أن تنفصل عن قاعدتها.

تقطع حبة الخيار بشكل لولبي حول العود الخشبي.

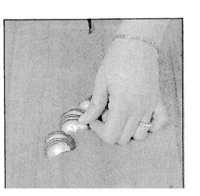
عندما تأخذ حبة الخيار الشكل اللولبي تقطّع وتكرّر العملية حتى الحصول على الكمية المطلوبة للتزيين.



يقطع كل قسم إلى شرائح عرضية بسماكة ٣ سنتمترات.

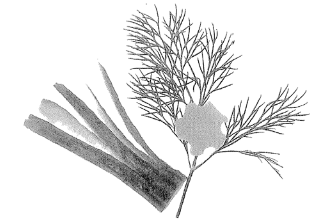


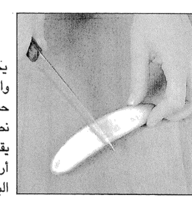
يمسك أحد أطراف اللولب ويشدّ برفق. يستعمل هذا الشكل اللولبي لتزيين أطباق اللحوم الباردة وأطباق الأرز مع البيض أو السلطة.



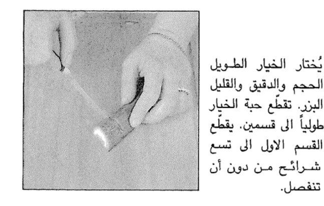
تفرد حلقات كل قطعة بأطراف الأصابع لتشكّل قسماً من زهرة. تجمع كل ثلاثة منها لتشكّل زهرة كاملة في وسطها حلقة من الجزر.

# الخيار

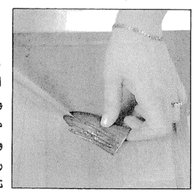




يختار الخيار النضر والصغير الحجم. تقطّع حبة الخيار طولياً الى نصفين بسكين حادة. يقسم كل منهما الى أربعة أقسام ثم ينزع البزر بملعقة صغيرة.



يُختار الخيار الطويل الحجم والدقيق والقليل البزر. تقطّع حبة الخيار طولياً الى قسمين. يقطّع القسم الاول الى تسع شرائح من دون أن تنفصل.

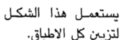


يوضع نصف حبة الخيار على مسطح وجهته المقطوعة ملاصقة للمسطح ويقطّع الى شرائح رقيقة من دون ان تنفصل كلياً.

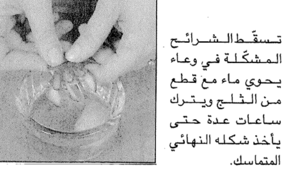


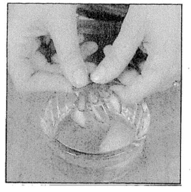
تمسك شريحة الخيار من احد طرفيها ويثنى رأس الشريحة الثانية على آخر الشريحة المجاورة. تكرّر العملية حتى تنتهي الشرائح.

ينثر الملح على الخيار ويترك مدة عشرين دقيقة حتى يطرى ثم يغسل ليتخلّص من الملح ويضغط عليه بسكين حتى يفتح ويأخذ شكل مروحة.



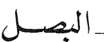
يستعمل هذا الشكل لتزيين كل الاطباق.

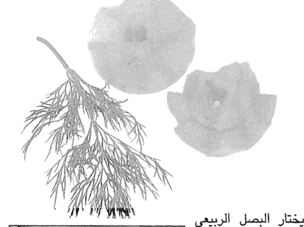


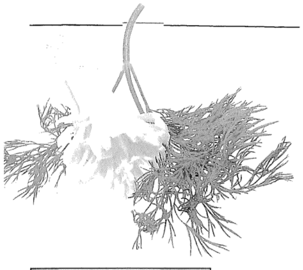


تسقط الشرائح المشكّلة في وعاء يحوي ماء مع قطع من الثلج ويترك ساعات عدة حتى يأخذ شكله النهائي المتماسك.

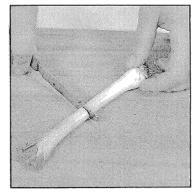
# البصل





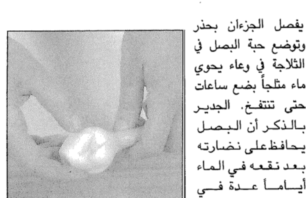


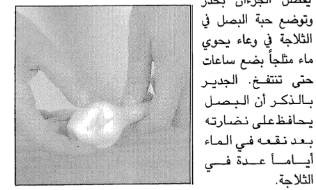
يختار البصل الربيعي المنتفخ الجذور. يقشر ويغسل وتنزع رؤوسه الخضراء ثم تقطع بشكل (Van Dyke) (انظر الصفحة ٨٦) او بشكل حرف ٧. يجب التنبه الى ان السكين تقطع حبة البصل حتى وسطها.

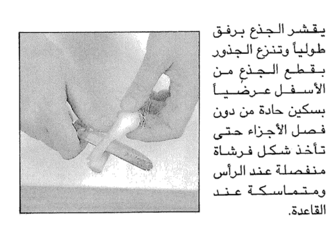


يغسل البصل الأخضر ويقطّع القسم الأعلى بحيث يبقى الجذع الأبيض.

يفصل الجزءان بحذر وتوضع حبة البصل في الثلاجة في وعاء يحوي ماء مثلجاً بضع ساعات حتى تنتفخ. الجدير بالذكر أن البصل يحافظ على نضارته بعد نقعه في الماء أياماً عدة في الثلاجة.



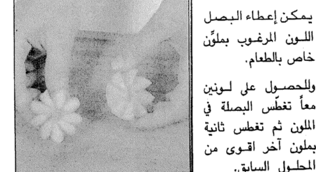


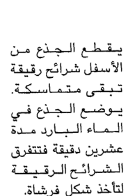


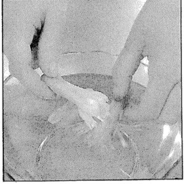
يقشر الجذع برفق طولياً وتنزع الجذور بقطع الجذع من الأسفل عرضياً بسكين حادة من دون فصل الأجزاء حتى تأخذ شكل فرشاة منفصلة عند الرأس ومتماسكة عند القاعدة.

يمكن إعطاء البصل اللون المرغوب بملوِّن خاص بالطعام.

وللحصول على لونين معاً تغطّس البصلة في الملون ثم تغطس ثانية بملون آخر اقوى من المحلول السابق.



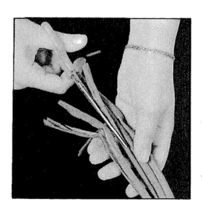




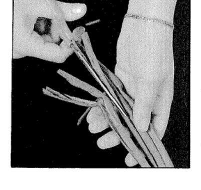
يقطع الجذع من الأسفل شرائح رقيقة تبقى متماسكة. يوضع الجذع في الماء البارد مدة عشرين دقيقة فتتفرق الشرائح الرقيقة لتأخذ شكل فرشاة.

# البصل





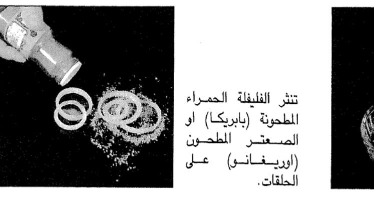
يغسل البصل الأخضر، تقصّ أوراقه الخضراء.



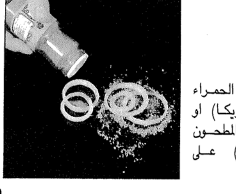
تقطع كل ورقة من البصل الاخضر طولياً الى نصفين بمقص المطبخ للحصول على شرائط رقيقة.

تسقط الاوراق المقطّعة في الماء البارد بضع ثوان حتى تتجعّد الشرائط تُرفع من حين الى آخر. لا يستعمل الماء المثلج حتى لا يجمد البصل.

تقسم حبات البصل عرضياً الى شرائح.



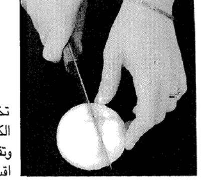
تفصل كل شريحة الى حلقات متفاوتة الحجم.



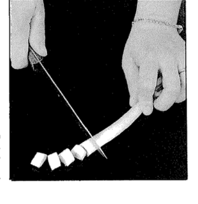
تنثر الفليفلة الحمراء المطحونة (بابريكا) او الصعتر المطحون (اوريغانو) على الحلقات.

# البصــل

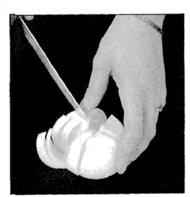




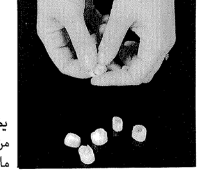
تختـار حبات البصـل الكبيـرة الحجم، تقشر وتقسّـم الى اربـعـة اقسام.



يختار البصل الاخضر الـدقيق يقشر ويحتفظ بقسمه الأبيض. تقطع كـل بصلـة الى قطـع عرضية صغيرة.



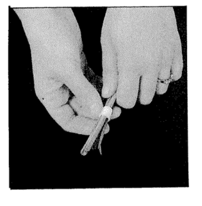
يقسم كل قسم طولياً الى شرائح عـلى شكل اهلـة تبقـى متصلـة بالقاعدة.



يضغط على كل قطعة من الاسفل حتى يبرز ما في داخلها.

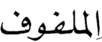


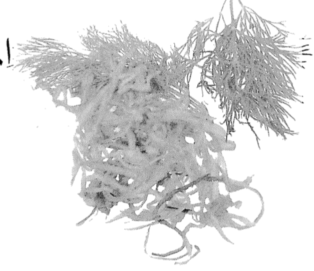
تجمع الاقسام الأربعة على بعضها لتشكل ما يشبه زهرة قرنفل.

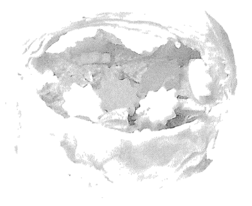


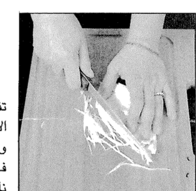
تشكل من قسم البصل الاخضر، بعـد تقطيعه إلى شرائح طولية، حزمٌ تُجمع بحلقة من البصل الابيض.

# الملفوف

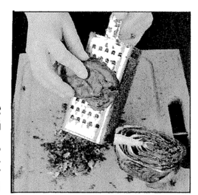




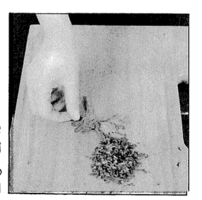




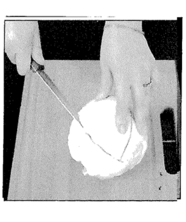
تفصل أوراق الملفوف الأبيض أو الأحمر وتغسل جيداً. ترتب فوق بعضها وتفرم ناعماً جداً.



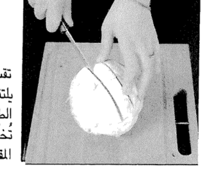
يمكن أيضاً تقسيم الملفوفة إلى جزئين بعد غسلها، ثم بشر كل جزء بمبشرة الخضر.



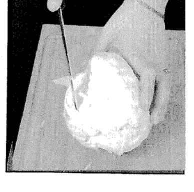
يجمع الملفوف المبشور أو المفروم على شكل زهرات تزين بها أطباق الطعام.



يستعمل الملفوف في تزيين مختلف اطباق السلطة والمقبلات. تختار ملفوفة متوسطة الحجم. تقسم الملفوفة من وسطها عرضياً مع ترك مسافة اربعة اصابع في وسطها بلا تقسيم.

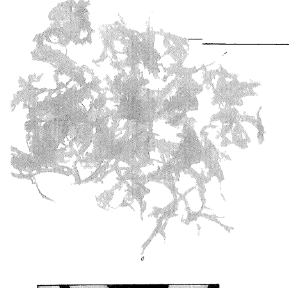


تقسم طولياً حتى يلتقي خطّا التقسيم الطولي والعرضي. تُخلّص من القطع المقسّمة لتشكل قوساً.



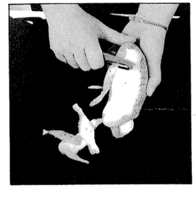
تفرّغ بسكين من الداخل بحيث تتّخذ شكل سلة.

# البطاطا



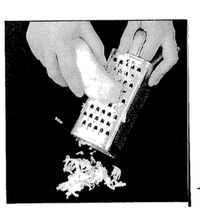


تقشر البطاطا وتقطع بقاطع خاص إلى شرائح مفرّغة. تقلى بالزيت الساخن.

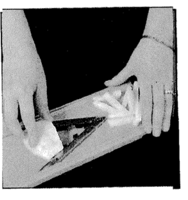


تختار قطع البطاطا الكبيرة الحجم، تغسل جيداً وتقشر.

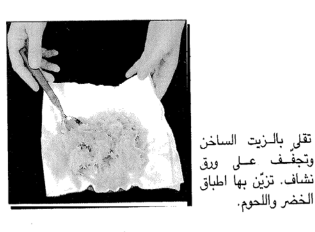
أو تبشر البطاطا إلى شرائح رقيقة جداً، تقلى بالزيت باستخدام مقلاة مزودة بمصفاة.



تبشر بمبشرة الخضر بشراً ناعماً.



أو تقطع حبة البطاطا المقشرة إما بقاطع خاص أو بالسكين على شكل الأصابع. تقلى بالزيت الساخن.



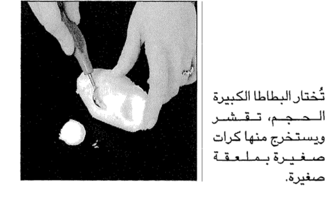
تقلى بالزيت الساخن وتجفف على ورق نشاف. تزيّن بها اطباق الخضر واللحوم.

# البطاطا

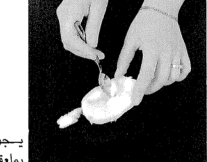




تختار البطاطا الكبيرة الحجم، تسلق في الماء المملّح حتى تنضج. تقسّم كل حبة طولياً الى قسمين.



تُختار البطاطا الكبيرة الحجم، تقشر ويستخرج منها كرات صغيرة بملعقة صغيرة.

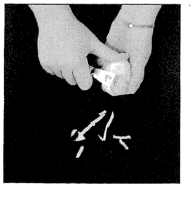


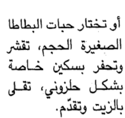
يجوّف كل قسم بملعقة صغيرة.



يمكن تقشير البطاطا وتقطيعها بسكين محزَّزة، الى شرائح طولية او عرضية ثم تقلى.

يملأ كل تجويف بانواع مختلفة من الخضر المسلوقة او الصلصات.

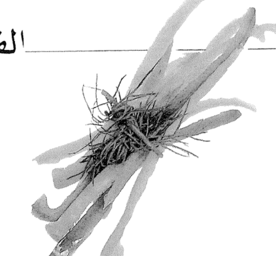


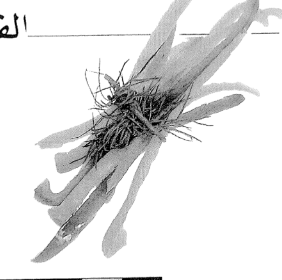


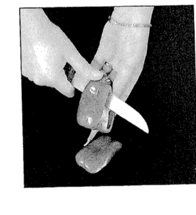
أو تختار حبات البطاطا الصغيرة الحجم، تقشر وتحفر بسكين خاصة بشكل حلزوني، تقلى بالزيت وتقدّم.



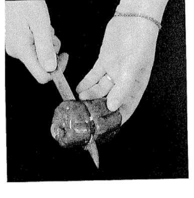
# الفليفلة



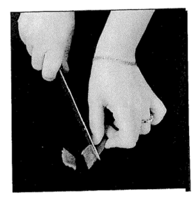




تُختار حبات الفليفلة الكبيرة الحجم وذات الألوان المختلفة. تقطّع كل حبة الى شرائح طولية عريضة.



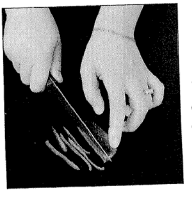
تختار حبات الفليفلة الكبيرة الحجم وذات الألوان المختلفة، تقسّم عرضياً إلى قسمين.



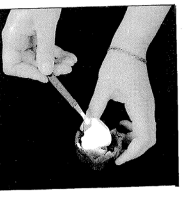
تُقسّم كل شريحة الى معينات صغيرة توضع على وريقات البقدونس ويُزين بها.



تقص اطراف كل قسم بخطوط متقاطعة على شكل متعرّج.



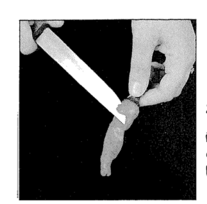
أو تُقطّع شرائح الفليفلة الى عيدان دقيقة تجمع حزماً وتربط بورق البصل وتُزيّن بها أطباق اللحوم والمقبلات.



يملأ كل قسم بانواع مختلفة من الصلصات او السلطات.

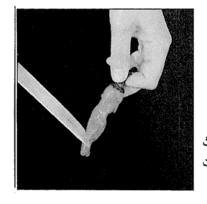
# الفليفلة





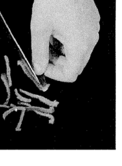
تختار حبات الفليفلة الصغيرة الحجم والحرّيفة. تشقّ كل حبة على مدى طولها شقوقاً عرضية صغيرة.

تختار حبات الفليفلة الكبيرة الحجم وذات القشرة السميكة. تشق كل حبة شقوقاً صغيرة على مدى طولها.



تكرّر الشقوق على ثلاث جهات وعلى مسافات متساوية.

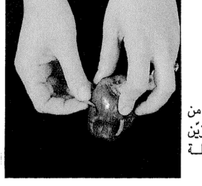




تقطع الفليفلة إلى شرائح طولية رقيقة.



تغطّس حبات الفليفلة في وعاء يحوي ماء مثلجاً وتترك فيه حتى تتفتّح وتتّخذ كل حبة فليفلة شكل زهرة.



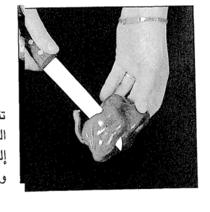
توضع كل شريحة من الفليفلة في شق وتزيّن بها أطباق السلطة واللحوم.

# الفليفلة

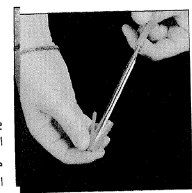




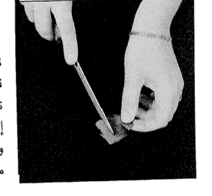
تختار حبات الفليفلة الحريفة الحمراء الصغيرة الحجم. يقطع القسم العلوي منها.



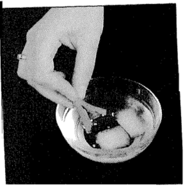
تقطّع حبة من الفليفلة الحمراء أو الخضراء إلى شرائح طولية وتنظّف من بذرها.



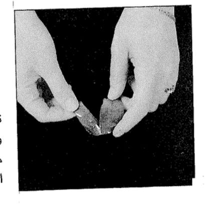
يفرّغ القسم العلوي من البذر ويقص بمقص صغير من دون الوصول إلى القاعدة.



تقطع حبة الفليفلة إلى قطع مستطيلة، ثم تشق هذه القطع طولياً إلى خطوط متوازية ومتعاكسة تبقى ملتصقة بقاعدتها.



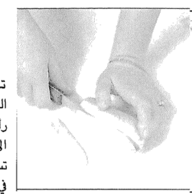
يوضع في الماء البارد ويحفظ في الثلاجة حتى يتفتح ويصبح على شكل زهرة.



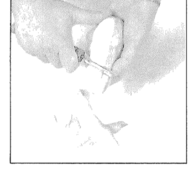
تمسك قطع الفليفلة وتشدّ باتجاهين متعاكسين فيتكون الشكل الموضح أعلاه.

# الكوسا

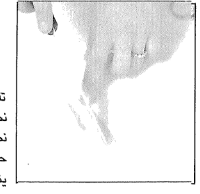




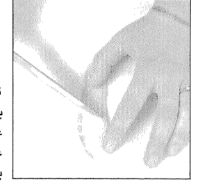
تختار حبات الكوسا الطويلة الحجم. ينزع رأس كل حبة ثم تقطع الى شرائح طولية رقيقة تسقط في ماء مغلي ثم في ماء بارد حتى تجمد.



يقطع الكوسا إلى شرائح رقيقة بالقاطع الياباني إذا توافر، وإلا تُستعمل مبشرة الجبن أو الخضر.



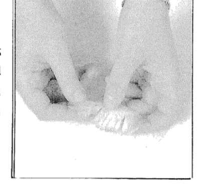
تقسم كل شريحة الى نصفين ويشق كل نصف برأس سكين حادة من دون ان ينفصل عن قاعدته.



تقطّع كل شريحة بدورها الى شرائح عرضية على ألّا تنفصل عن بعضها فتشكل ما يشبه المشط.

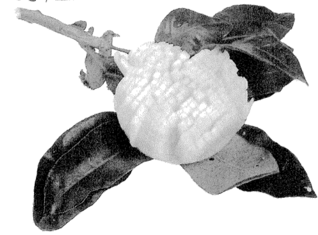


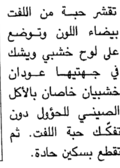
يضغط على طرفي الشريحة مع لفّ القسم السفلي منها نحو الوسط لتأخذ شكلاً حلزونياً.

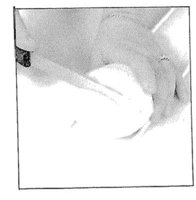


تثبّت شريحة الكوسا المقطّعة بمسواك حتى تتفتح الشرائح العرضية أما إذا تهدّلت حبة الكوسا فيصب عليها الماء المغلي ثم تبرّد بالماء المثلج.

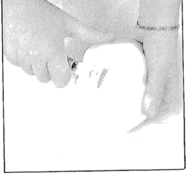
# اللفت



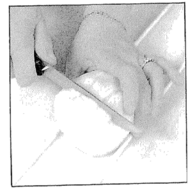




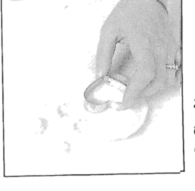
تقشر حبة من اللفت بيضاء اللون وتوضع على لوح خشبي ويشك في جهتيها عودان خشبيان خاصان بالأكل الصيني للحؤول دون تفكّك حبة اللفت. ثم تقطع بسكين حادة.



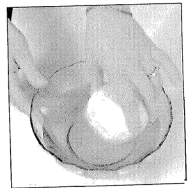
تنزع قشرة حبة اللفت الخارجية وترسم خطوط حلزونية بسكين على كل مساحة الحبة.



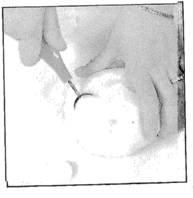
تشق حبة اللفت، من دون إزاحة العيدان، شقوقاً متداخلة مستقيمة. تغطّس حبة اللفت في الماء البارد المملح، ثم تغسل جيداً.



يمكن تقسيم حبة اللفت الى شرائح عرضية وتقطّع الى اشكال مختلفة.

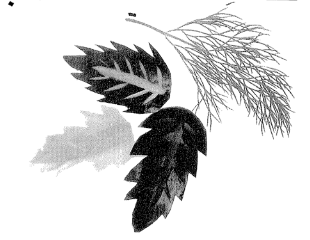


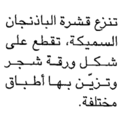
يمكن تلوين حبة اللفت بغمسها في وعاء يحوي ماء بارداً وملوّناً خاصاً بالطعام. تترك فيه حتى تكتسب اللون المطلوب. ترفع من الوعاء وتفرق شقوقها حتى تبدو كزهرة اقحوان.

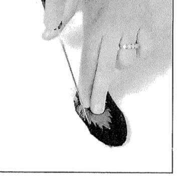


تشكّل كرات صغيرة من اللفت بملعقة خاصة ثم تسلق ويُزين بها الطعام.

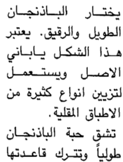
# الباذنجان





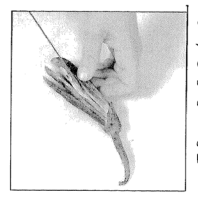


تنزع قشرة الباذنجان السميكة، تقطع على شكل ورقة شجر وتزيّن بها أطباق مختلفة.

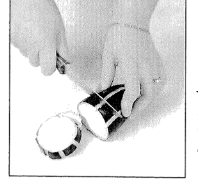


يختار الباذنجان الطويل والرقيق. يعتبر هذا الشكل ياباني الاصل ويستعمل لتزيين انواع كثيرة من الاطباق المقلية.

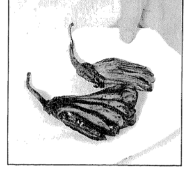
تشق حبة الباذنجان طولياً وتترك قاعدتها متلاصقة.



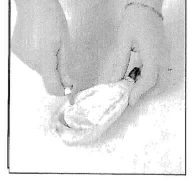
أو يقشر الباذنجان بسكين وفق خطوط متوازية، ثم يقطع إلى شرائح عرضية سميكة، تقلى بالزيت أو تسلق ثم تزيّن.



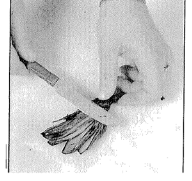
يقلى الباذنجان مدة ثلاث دقائق ثم يرفع ويجفّف على ورق نشاف.



أو يقسّم الباذنجان طولياً بعد تقشيره إلى جزءين. يُفرغ كل جزء من اللب ثم يقلى بالزيت أو يسلق ويملأ التجويف باللبن الرائب المنثور عليه النعناع.



تفتح كل حبة من الباذنجان على شكل مروحة ويضغط عليها بأحد طرفي سكين صغيرة.

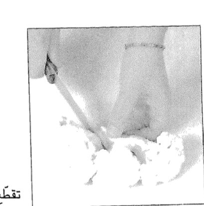


# القرنبيط

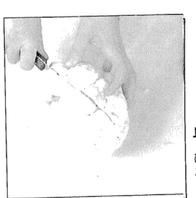




تختار حبة قرنبيط كبيرة الحجم. تزال اوراقها الخضراء وضلعها القاسي.

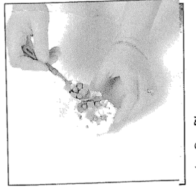


تقطّع حبة القرنبيط إلى زهرات صغيرة.



تقطّع حبة القرنبيط عرضياً الى شرائح متوسطة السماكة تُغسل وتجفّف.

تغطّس كل زهرة في وعاء يحوي ماء وصباغ طعام، لونه مختلف عن الوان الصباغ في الاوعية الأخرى.

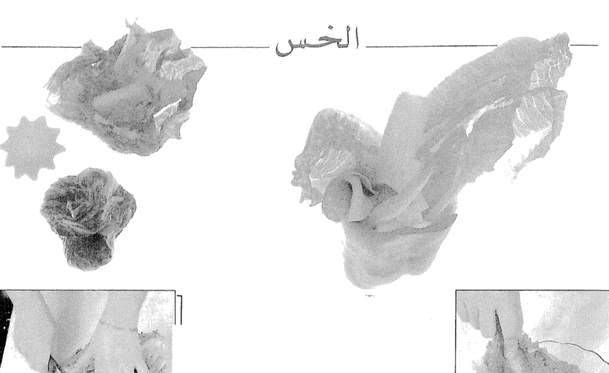


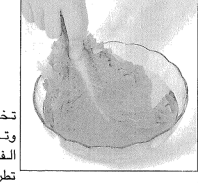
يوضع بين كل زهرة وأخرى قليل من الخضر المسلوقة أو المهروسة.



ترتّب زهرات القرنبيط لتؤلف زهرة متعددة الالوان. تزيّن بها أطباق الطعام.

# الخس

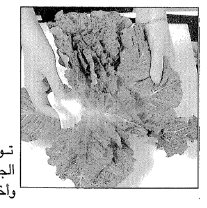




تختار خسة نضرة وتغطس في الماء الفاتر لثوان حتى تطرى.

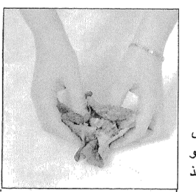


تختار خسة نضرة، تقطع رؤوس أوراقها وجذوعها.

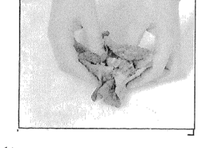


توضع شرائح من الجبن واللحم بين ورقة وأخرى.

تحشى كل ورقة من الخس بقليل من السلطة أو التبولة.



يربط اسفل الاوراق ويفتح اعلاها على شكل زهرة متعددة الالوان.

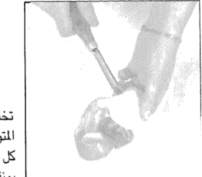


تربط ورقة الخس المحشوة بخيط أو عرق بقدونس لتأخذ شكل صرّة صغيرة.

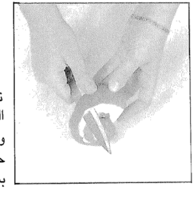

التزيين بالفاكهة

# التفــاح

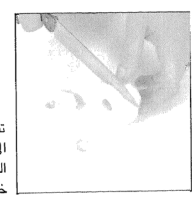




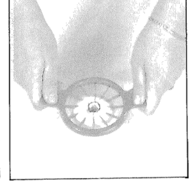
تختــار حبات التفـاح المتوسطة الحجم. تقشر كل حبة وينزع بزرها بمنقرة التفاح.



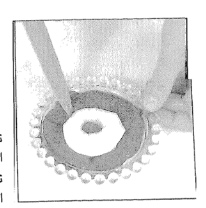
تنقى حبــات التفــاح الكبيـــرة الحجـــم والقــاسيــة. تقشر كـل حبـة وينـزع بـزرهـا بمنقرة التفاح.



تقسّم كل حبة عرضياً الى شـرائح متـوسطة السماكة، تقطع بقاطع خاص على شكل زهرة.



تقطـع حبـات التفـاح بقاطع خاص. تغطس القطـع بالماء المضاف إليـه عصـير الليمـون الحامض حتى لا تسود لدى تعرضها للهواء.



تغطس قطع التفاح في الشـوكـولا السـائلـة. تزيين القطع بالمشمش المجفف أو الكرز.

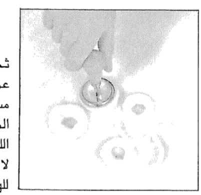


تجمع قطع التفاح على شكـل زهـرة ويمكـن تغطيسهـا بالسكـر او الشوكولا.

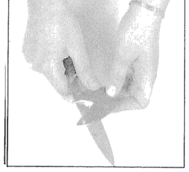
# التفاح

تختار حبات التفاح المتوسطة الحجم. تقشر وينزع البزر من كل حبة بمنقرة التفاح.

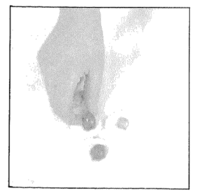
تقسم حبة من التفاح حمراء اللون، الى ست شرائح ويحفر، بسكين حادة، مثلث صغير في قاعدة كل شريحة.



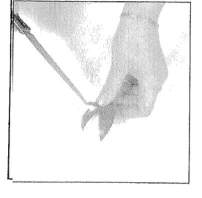
ثم تقطّع إلى شرائح عرضية بقاطع دائري مسنن.تغطس في الماء المضاف إليه عصير الليمون الحامض حتى لا تسود لدى تعرّضها للهواء.



تقشر شريحة التفاح بدءاً من رأسها ويترك قليل من القشر ملتصقاً في أسفلها.

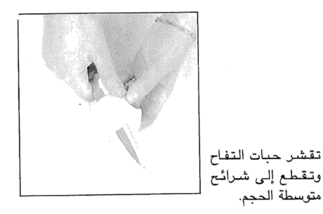


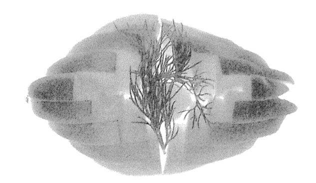
يوضع في وسط كل شريحة قطعة من الكرز أو المشمش وتجمع على شكل زهرات.

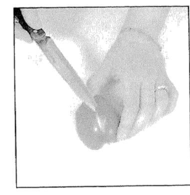


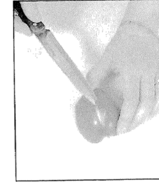
ترسم أشكال على قشر شريحة التفاح بسكين حادة، تنزع الأجزاء المرسومة فيتكّون الشكل الظاهر في أعلى الصفحة.

# التفــاح

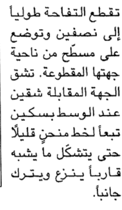




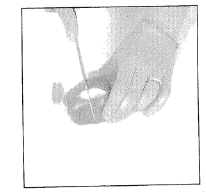




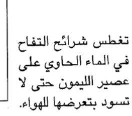
تقطع التفاحة طولياً إلى نصفين وتوضع على مسطّح من ناحية جهتها المقطوعة. تشق الجهة المقابلة شقين عند الوسط بسكين تبعاً لخط منحنٍ قليلاً حتى يتشكّل ما يشبه قارباً ينزع ويترك جانباً.



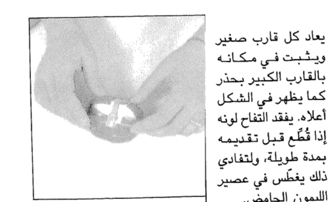
تقشر حبات التفاح وتقطع إلى شرائح متوسطة الحجم.



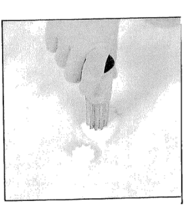
تقسم قطعة التفاح من منتصف القارب إلى قسمين ويتابع تقطيع أربعة أجزاء بشكل قارب تتدرج أحجامها من أصغر إلى أكبر ثم تقطّع ذات الأحجام الصغيرة إلى أنصاف.



تغطس شرائح التفاح في الماء الحاوي على عصير الليمون حتى لا تسود بتعرضها للهواء.

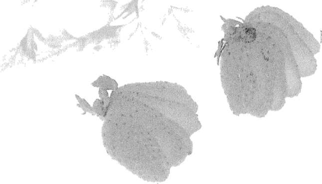


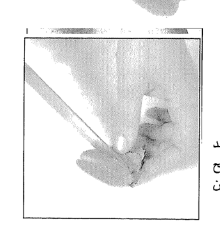
يعاد كل قارب صغير ويثبت في مكانه بالقارب الكبير بحذر كما يظهر في الشكل أعلاه. يفقد التفاح لونه إذا قُطّع قبل تقديمه بمدة طويلة، ولتفادي ذلك يغطّس في عصير الليمون الحامض.



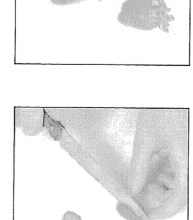
تقطع شرائح التفاح بقاطع خاص إلى أشكال مختلفة يزين بها أطباق الطعام والحلويات.

# الفراولـــة

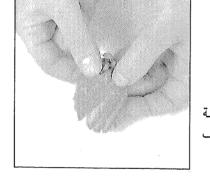




تقطع حبة الفراولة بعد غسلها إلى شرائح طولية تبقى متصلة من قاعدتها.



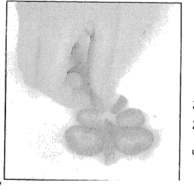
تقسم حبة الفراولة عرضياً إلى شرائح رقيقة.

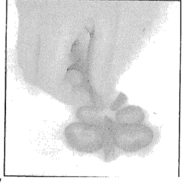


تفتح شرائح الفراولة بحذر بأطراف الأصابع.

ثم تقسم حبة من الفراولة طولياً إلى شرائح رقيقة وتقسم بعض الشرائح إلى قسمين.

يضغط برفق على قاعدة حبة الفراولة. يزين بها أطباق البوظة والحلويات.





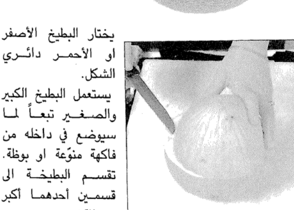
تُجمع شرائح الفراولة لتكّون شكل فراشة يزين بها أطباق الحلويات.



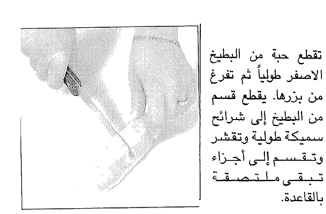
# البطيخ الأصفر







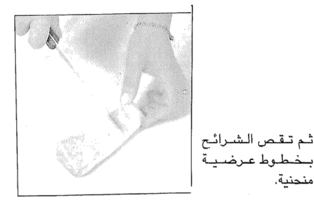
يختار البطيخ الأصفر او الأحمر دائري الشكل.
يستعمل البطيخ الكبير والصغير تبعاً لما سيوضع في داخله من فاكهة منوّعة او بوظة.
تقسم البطيخة الى قسمين أحدهما أكبر من الآخر.



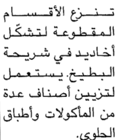
تقطع حبة من البطيخ الاصفر طولياً ثم تفرغ من بزرها. يقطع قسم من البطيخ إلى شرائح سميكة طولية وتقشر وتقسم إلى أجزاء تبقى ملتصقة بالقاعدة.



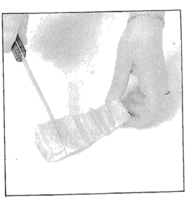
تشق برأس سكين حادة وبخطوط متعرجة متساوية مع التأكّد من تقسيم الجلد واللب.



ثم تقص الشرائح بخطوط عرضية منحنية.

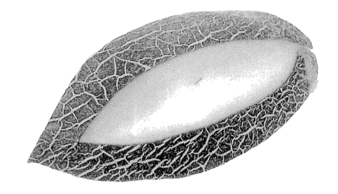


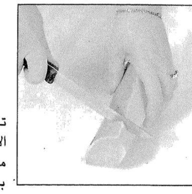
يفرغ داخل البطيخة بملعقة وتملأ بالفاكهة أو بالبوظة. يمكن ترك جزء من القسم العلوي دون فصله ليعطي شكل سلة.



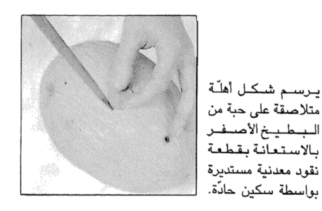
تنزع الأقسام المقطوعة لتشكّل أخاديد في شريحة البطيخ. يستعمل لتزيين أصناف عدة من المأكولات وأطباق الحلوى.

# البطيخ الأصفر



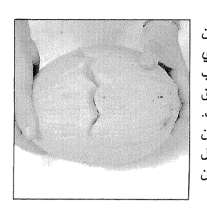


تقطع حبة البطيخ الأصفر إلى شرائح مستطيلة وتفرغ من بزرها.

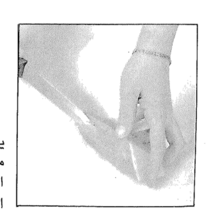


يرسم شكل أهلّة متلاصقة على حبة من البطيخ الأصفر بالاستعانة بقطعة نقود معدنية مستديرة بواسطة سكين حادّة.

يشق في قشرة شريحة البطيخ شكل قارب.

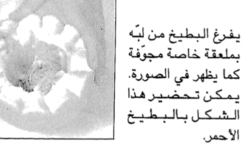


يقطع البطيخ بسكين حادّة على الخط الذي رسم سابقاً. يجب التأكد من اختراق السكين للقشرة واللب. تمسك حبة البطيخ من طرفيها ويفصل الجزءان ثم يفرّغان من البزر.



ينزع القسم المقطوع من القشرة ويزين بهذا الشكل أطباق الطعام المختلفة.

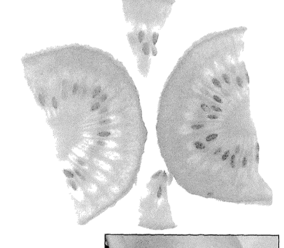
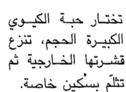




يفرغ البطيخ من لبّه بملعقة خاصة مجوّفة كما يظهر في الصورة. يمكن تحضير هذا الشكل بالبطيخ الأحمر.

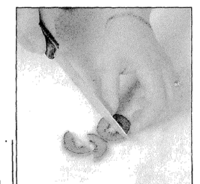
# الكيــوي



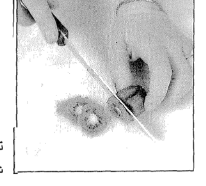




تختار حبة الكيوي الكبيرة الحجم وتقطّع إلى شرائح عرضية رقيقة.

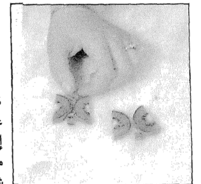
تختار حبة الكيوي الكبيرة الحجم، تنزع قشرتها الخارجية ثم تثلّم بسكّين خاصة.



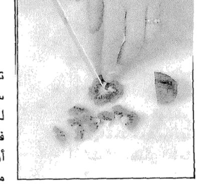
. تقسم كل شريحة الى نصفين ويمكن نزع القشرة الخارجية.



تقطّع حبة الكيوي الى شرائح عرضية رقيقة.

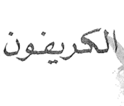


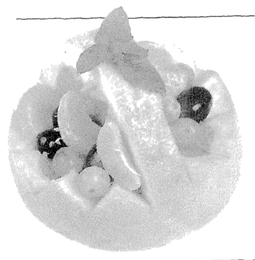
تجمع كل شريحتين على بعضهما ويضاف إليهما مثلثان صغيران من الكيوي فتتخذان شكل فراشة.

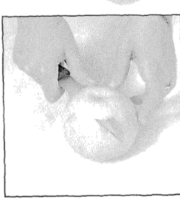


تقسّم كل شريحة إلى سبعة أقسام، تجمع لتشكّل زهرة توضع في وسطها حبة كرز أو قسم من حبة مشمش.

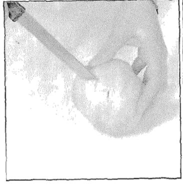
# الكريفون



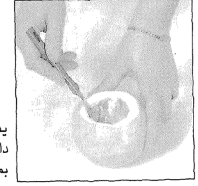




تختار حبّات الكريفون المتشابهة حجماً وشكلا تُغسل وتجفّف ويقطع أعلى كل حبة.



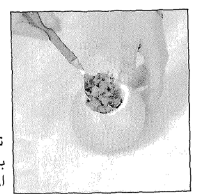
تختار حبة كريفون كبيرة. تخترق سكين حادة بخطوط متعرجة وسط الحبة مع الحفاظ على شريط بعرض ٣ سنتمترات في جهتين متقابلتين من القطر.



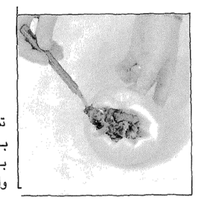
يفرّغ البزر واللب من داخل كل حبة كريفون بملعقة كبيرة.



يرفع كل جزء من القسم العلوي بحذر ويجوّف داخل حبة الكريفون بملعقة صغيرة يصبح الكريفون على شكل سلّة.

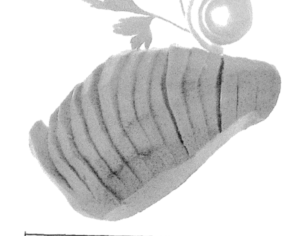


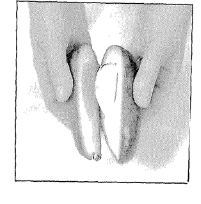
تملأ كل حبة كريفون بالسلطة أو بالفاكهة المنوّعة المقطّعة.



تملأ حبة الكريفون بالفاكهة المقطّعة أو بسلطة الخس والقريدس.

# الافوكادو

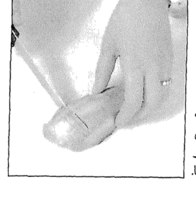




تقطَع حبة الأفوكادو طولياً إلى نصفين، وتنزع النواة وتقشَر.



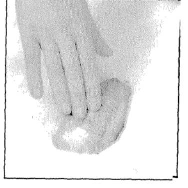
تقسم حبة الافوكادو إلى قسمين طولياً، وتنزع النواة.



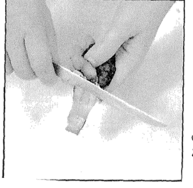
توضع على مسطح من جهتها المقطوعة. تقطَع إلى شرائح دائرية غير منفصلة عن بعضها.



يقطع كل نصف طولياً إلى قسمين. يقطع كل قسم طولياً إلى شرائح غير منفصلة عن بعضها بواسطة سكين حادة.



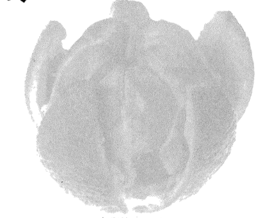
يضغط على هذه الشرائح حتى تتفرق قليلًا عن بعضها البعض بلطف وحذر. وتزيّن بها أطباق الطعام.

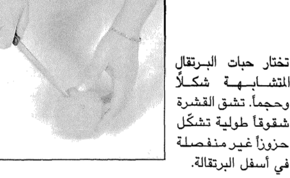


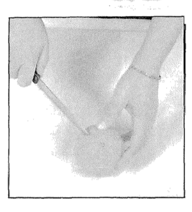
يمكن تقشير كل قطعة وترتب في طبق التقديم.

يستعمل هذا الشكل لتزيين اطباق السلطة والاطباق الرئيسية.

# البرتقــال







تختار حبات البـرتقال المتشـابـهـة شكـلاً وحجماً. تشق القشرة شقوقاً طولية تشكّل حزوزاً غير منفصلة في أسفل البرتقالة.

تشق قشرة البرتقال من أعلاها إلى أسفلها حزوزاً غير منفصلة في أسفل البرتقالة.

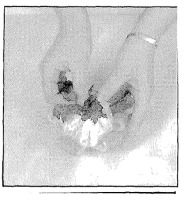
يقطع رأس البرتقالة، وتنزع حزوز القشرة بنزع حزّ والإبقاء على الآخر المجاور.





يقطع رأس البرتقالة، ينزع حزّ من القشرة ويترك الحزّ المجاور. تلفّ الحزوز الباقية بثنيها إلى الداخل.

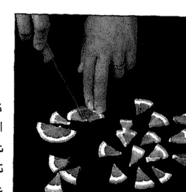
يُرفع اللب وتنزع عنه قشرته البيضاء ثم يُلف بقشر البرتقال المقسّم ويمكن أن يزين بحبة كرز.



تزين كل حبة برتقال بعرق من البقدونس وتزين بها أطباق الطعام.

# الليمون





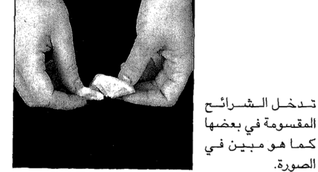
تقطّع كل حبة من الليمون الحامض الى شرائح عرضية رقيقة. تقسم كل شريحة الى عدة مثلثات صغيرة.



تقطّع حبة الليمون إلى شرائح عرضية رقيقة. وتشق كل شريحة حتى وسطها.

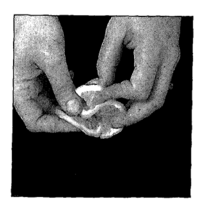
تقرّب قمتا المثلثين من بعضهما حتى تلتقيا وتوضع حبة كرز على نقطة التقائهما.





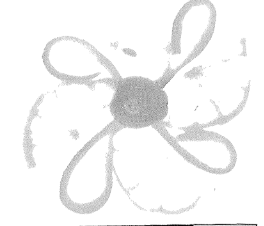
تدخل الشرائح المقسومة في بعضها كما هو مبين في الصورة.

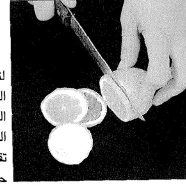
يمكن ترتيب مثلثات الليمون بشكل زهرة ووضع عرق من البقدونس في وسطها وتزين بها أطباق اللحوم الباردة والمقبلات.

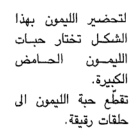


يثنى نصفا الشريحة المقسمة في اتجاهين متقابلين فنحصل على الشكل أعلاه.

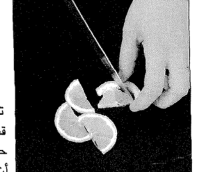
# الليمون





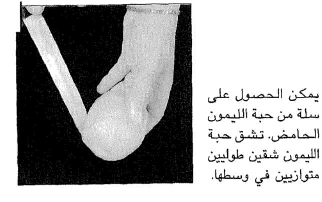


لتحضير الليمون بهذا الشكل تختار حبات الليمون الحامض الكبيرة.
تقطّع حبة الليمون الى حلقات رقيقة.

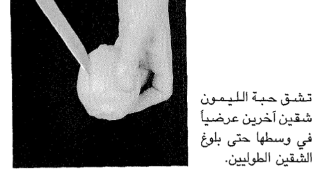


تقطّع كل حلقة الى قسمين. يقشر كل قسم حتى نهايته من دون أن تقطع قشرته.

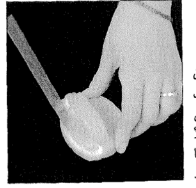
تطوى القشرة على بعضها ثم يحضر باقي أنصاف الليمون بالطريقة نفسها ويرتب الواحد إلى جانب الآخر حتى الحصول على الشكل المبيّن في الصورة أعلاه.

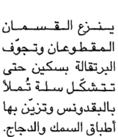


يمكن الحصول على سلة من حبة الليمون الحامض. تشق حبة الليمون شقين طوليين متوازيين في وسطها.



تشق حبة الليمون شقين آخرين عرضياً في وسطها حتى بلوغ الشقين الطوليين.

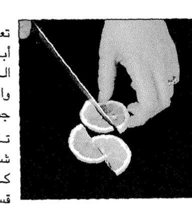




ينزع القسمان المقطوعان وتجوّف البرتقالة بسكين حتى تتشكّل سلة تُملأ بالبقدونس وتزيّن بها أطباق السمك والدجاج.

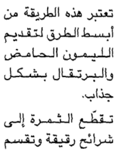
# الليمـون

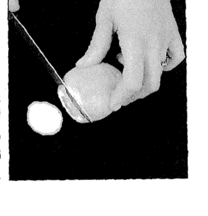




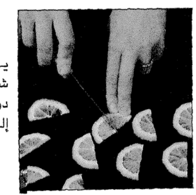
تعتبر هذه الطريقة من أبسط الطرق لتقديم الليمون الحامض والبرتقال بشكل جذاب.

تقطّع الثمرة إلى شرائح رقيقة وتقسم كل شريحة إلى قسمين.

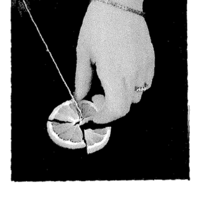




يمكن تحضير الليمون الحامض على شكل فراشة. يختار الليمون القاسي ويقطع إلى حلقات رقيقة.



يشق كل نصف شريحة من وسطه من دون أن يصل الشق إلى القشرة.



تقطّع كل حلقة إلى أربعة أقسام متساوية فتشكّل أربعة مثلثات متساوية. يوضع كل مثلثين قرب بعضهما من ناحية القشرة، وتثبت بينهما قطعتان طوليتان من الفليفلة الحمراء على شكل ٧.



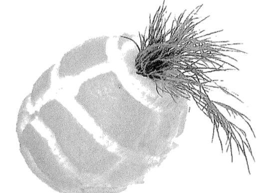
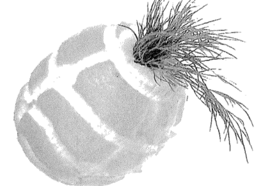
تمسك شريحة الليمون بين الأصابع ثم تطوى إلى الجهتين المتعاكستين.

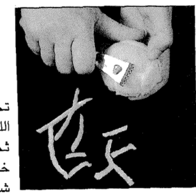


يمكن تحضير شكل الفراشة بطريقة أخرى. تُقطع حلقة الليمون إلى نصفين متساويين ويرتبان بحيث يكون قشر كل منهما ملاصق للآخر. تثبت بينهما قطعتان طوليتان من الفليفلة على شكل ٧.

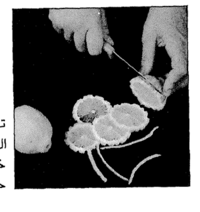


## الليمون

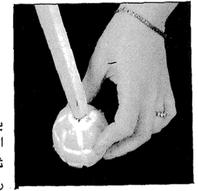





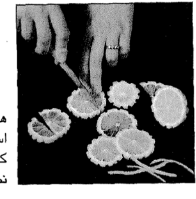
تحفر في قشرة حبة الليمون خطوط طولية ثم عرضية بسكين خاص وبحيث تأخذ شكل ثمرة الأناناس.



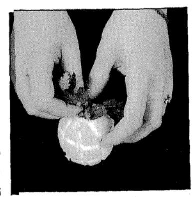
تحفر في قشرة حبة الليمون أثلام بسكين خاصة. وتقطع إلى حلقات رقيقة.



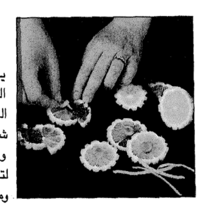
يقطع طرف الليمونة الأعلى وتثقب طولياً، ثقباً عميقاً، من جهة رأسها.



هذه الحلقات يمكن استعمالها في التزيين كاملة أو مقطعة إلى نصفين أو أكثر.

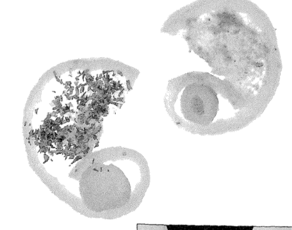


يُدخل في ثقب الليمونة البقدونس أو أي نوع من الخضر كالبصل الأخضر مثلاً بعد تقطيعه طولياً.

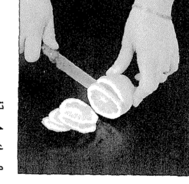


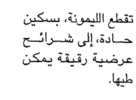
يوضع البقدونس المفروم أو الفليفلة الحمراء أو الزيتون على شرائح الليمون وتستعمل هذه الطريقة لتزيين أطباق باردة ومقبلات.

# الليمون



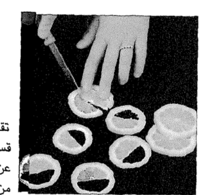






تقطع الليمونة، بسكين حادة، إلى شرائح عرضية رقيقة يمكن طيها.

تقطع الليمونة إلى شرائح عرضية رقيقة. تقسم كل شريحة إلى قسمين متساويين.

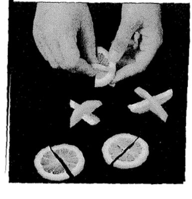


تقسم كل شريحة الى قسمين من دون فصلها عن بعضها. ينزع اللب من أحد القسمين.



تفرّغ أنصاف الشرائح من الوسط بعرض نصف سنتيمتر، حتى يسهل تركيب كل نصفين بشكل متداخل.

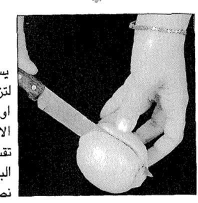
تلف قشرة كل شريحة على شكل حلزوني. يرش البقدونس على قسم، وتوضع نصف حبة زيتون أو حبة كرز في القسم المفرّغ، وتزين بها أطباق الطعام.



بعد تركيب الأنصاف، يمكن ثني أحد النصفين بشكل متعاكس مع إبقاء النصف الثاني كما هو. تزين بهذه الأشكال الأطباق الباردة والمقبلات.

# الليمـون





يستعمل هذا الشكـل لتزيين الكعك والحلوى او لتـغطيـة بـعض الاطعمة البحرية.
تقسم حبة الليمون (او البـرتقال) طـوليـاً الى نصفين.



تغسل حبة الليمون أو البرتقال.تقشر بشكل حلزوني على أن تبقى القشرة متماسكة.

تشق الليمونة بسكين حادة، شـقـاً صـغـيـراً على مسافة قريبة من وسـطـهـا تـبـعـاً لـخـط منحنٍ. ثم تشق في مـكـان ثـانٍ حـتـى يـتشكّل قارب فيـتم نزعه.



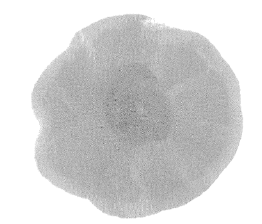
تلف القشرة الحلزونية على بعضها كما هو مبـيـن فـي الـصـورة فـتصبح على شكـل وردة.

تكرّر عملية القطع، ثم تنزع كل شريحة بعد قطعها.
ويمكن استعمـال مـا يتبقى من حبة الليمون في الطهو.



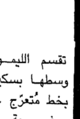
تـركـز الـوردة عـلـى قـاعـدتـهـا وتـزيـن بـهـا أطـبـاق الـحـلـويـات والسلطات.

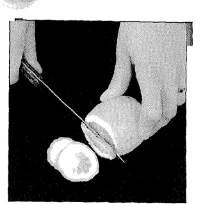
# الليمون



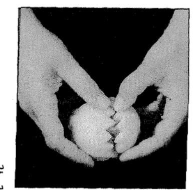


تقسم الليمونة من وسطها بسكين حادة بخط مُتعرّج على شكل حرف سبعة.

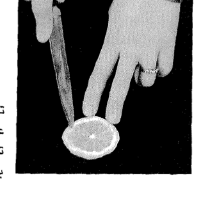




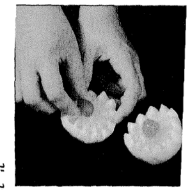
تقسم حبة الليمون إلى شرائح عرضية رقيقة.



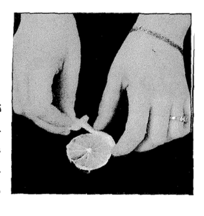
يفصل القسمان عن بعضهما بحذر.



تفصل قشرة الشريحة عن اللب بحذر مع تركها ملتصقة بنهايتها.

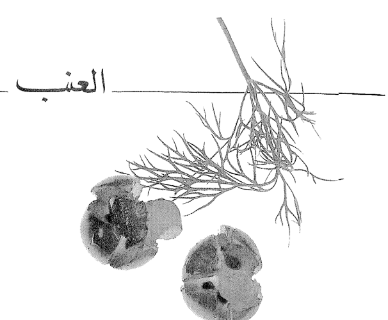


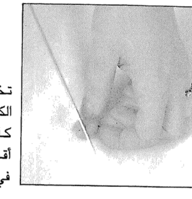
يزين وسط كل قسم بحبة من الكرز.



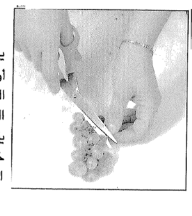
تلف قشرة الشريحة على بعضها ويمكن عقدها ومن ثم تركز على اللب وتزين بحبة من الزيتون.

# العنب

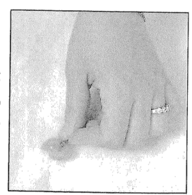




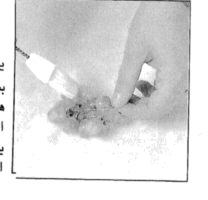
تختار حبات العنب الكبيرة الحجم، تقسم كل حبة إلى أربعة أقسام تبقى متصلة في قاعدتها.



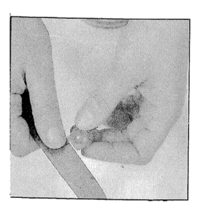
يختار العنب الأبيض أو الاحمر او يُستعمل النوعان معاً. يغسل العنب ويجفّف جيداً ثم يقطع بمقص الى خصلات صغيرة الحجم.



أو تقسم حبة العنب إلى شرائح رقيقة تبقى متصلة في اعلاها ويضغط عليها بحذر باصبع لتبعد الشرائح عن بعضها.



يخفق بياض بيضة بشوكة حتى يصير هشاً وتدهن به حبات العنب بفرشاة خاصة. يجب ان يكسو البياض العنب كلياً.



أو تقشّر حبة العنب الكبيرة الحجم بسكين وتقسّم الى شرائح عرضية، تزيّن بها أطباق المهلبية والحلوى.

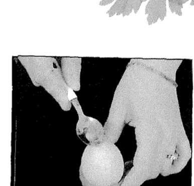
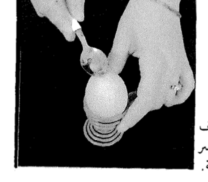
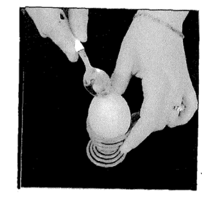


يدهن ورق بالزيت. ينثر عليه السكر الناعم وترتّب فوقه خصلات العنب. ينثر السكر على العنب وتزال عنه الكميات الزائدة ثم يترك على مسطح ليجفّ.

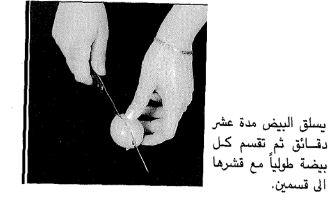

التزيين بالبيض

# البيـض

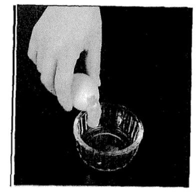


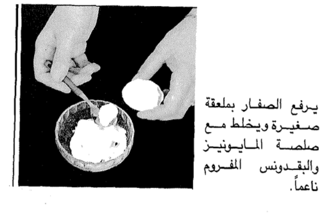
يغسل البيض ويجفّف بقطعة قماش ويكسر رأس كل بيضة بملعقة.



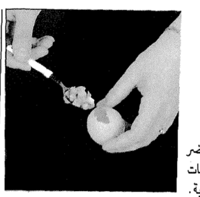
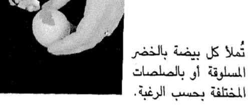
يسلق البيض مدة عشر دقائق ثم تقسم كل بيضة طولياً مع قشرها الى قسمين.



تفرّغ كل بيضة من البياض والصفار، يغسل داخلها بحذر وتترك حتى تجفّ.



يرفع الصفار بملعقة صغيرة ويخلط مع صلصة المايونيز والبقدونس المفروم ناعماً.

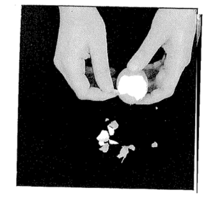
تُملأ كل بيضة بالخضر المسلوقة أو بالصلصات المختلفة بحسب الرغبة.



يُملأ بياض كل نصف بيضة بخليط الصفار ويزيّن بورقة بقدونس وحبة زيتون أو قطعة من الفليفلة.

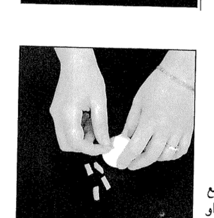
# البيض

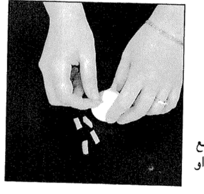




يسلق البيض في الماء المملّح حتى يسهل تقشيره مدة سبع دقائق ثم يقشّر ويبرّد.

يسلق البيض مدة سبع دقائق في الماء المملّح ثم يقشر ويبرد. تقطع كل بيضة من طرفها الأعرض بخطوط متعرجة بقاطع خاص بالبيض.

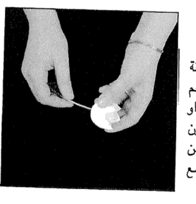


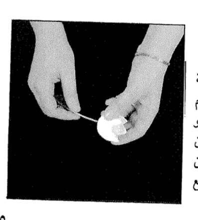


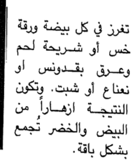
تغرز في كل بيضة قطع صغيرة من الجزر او الفليفلة أو الفجل.

يزال الطرف المقطوع من البيضة بحذر وتوضع كل بيضة على أوراق الخس او شرائح اللحم أو البقدونس.

يغرز في كل بيضة عرق من البقدونس او الشبت او النعناع وتجمع العروق بشكل باقة.



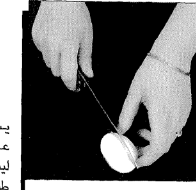


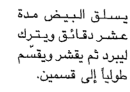


تغرز في كل بيضة ورقة خس أو شريحة لحم وعرق بقدونس او نعناع أو شبت. وتكون النتيجة ازهاراً من البيض والخضر تُجمع بشكل باقة.

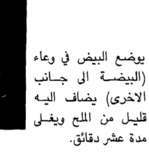
# البيـض



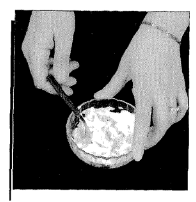




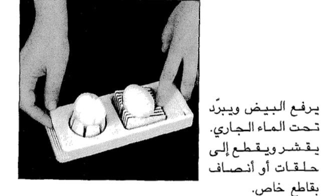
يسلق البيض مدة عشر دقائق ويترك ليبرد ثم يقشر ويقسّم طولياً إلى قسمين.



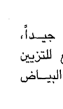
يوضع البيض في وعاء (البيضة الى جانب الاخرى) يضاف اليه قليل من الملح ويغلى مدة عشر دقائق.



يفرغ كل قسم من الصفار ويهرس الصفار ويخلط بصلصة المايونيز والملح والبهار. يمكن ايضاً اضافة الخردل.



يرفع البيض ويبرّد تحت الماء الجاري. يقشر ويقطع إلى حلقات أو أنصاف بقاطع خاص.



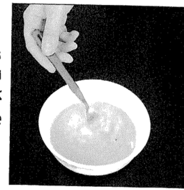
يخلط الكل جيداً، يوضع في قمع للتزيين ويصب في البياض ويزيّن به.



يمكن تقطيع البيض المعدّ للتزيين بقواطع لها اشكال مختلفة. للحصول على شكل زهرة مثلاً، يقطع البياض بقاطع خاص، ويفتّت الصفار ليكون قلب الزهرة. ويكون جذعها عرق بقدونس وورقتاها من الريحان.

# البيض

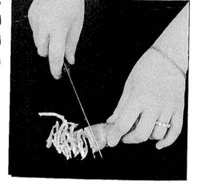




تخفق ثلاث بيضات مع الملح والبهار وملعقة كبيرة من الماء البارد. يمكن اضافة بعض الاعشاب المفرومة الى البيض مثل البقدونس والكراث أو الكزبرة.

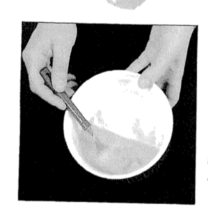


يسخن قليل من الزيت في مقلاة ويصبّ فيه بعض البيض لتتشكل طبقة رقيقة. تقلب العجة لبضع ثوان ثم ترفع وتترك لتبرد.

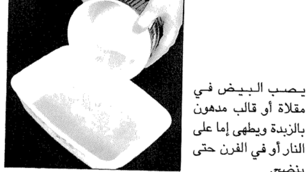


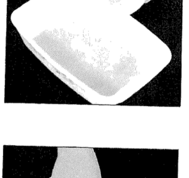
تجمع اقراص العجة الباردة (الواحد فوق الآخر) تلف ثم تقطع الى شرائط رقيقة.

يستعمل هذا الشكل لتزين اطباق الحساء والأرز المطهو وبعض اطباق المعكرونة والسلطة.

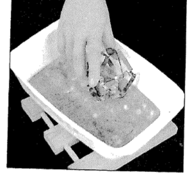


يخفق البيض مع الملح والبهار وملعقة كبيرة من الماء خفقاً جيداً.





يصب البيض في مقلاة أو قالب مدهون بالزبدة ويطهى إما على النار أو في الفرن حتى ينضج.



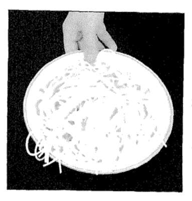
يقطع بقاطع خاص إلى أشكال مختلفة ويزيز به أطباق الطعام.

# التـزيـين بالعجين

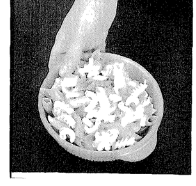


# المعكرونة

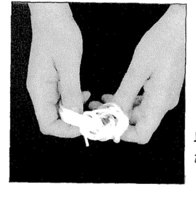




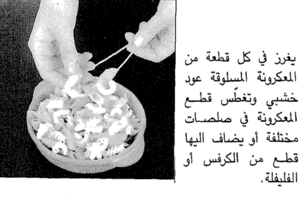
تسلق المعكرونة (سباجتي أو تالياتيللي) بالماء المملح المغلي مدة سبع دقائق ثم تغسل بالماء البارد وتصفّى.



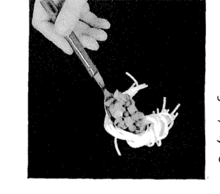
تسلق أشكال مختلفة من المعكرونة في الماء المملّح المغلي مدة سبع دقائق ثم تغسل بالماء البارد وتصفّى.



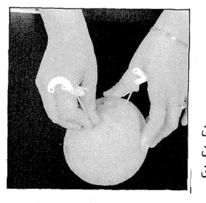
يلفّ قليل من خيوط المعكرونة بشكل عقدة تُرتّب في طبق التقديم.



يغرز في كل قطعة من المعكرونة المسلوقة عود خشبي وتغطّس قطع المعكرونة في صلصات مختلفة أو يضاف اليها قطع من الكرفس أو الفليفلة.



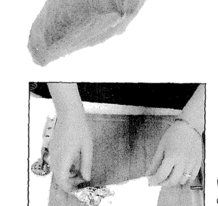
يوضع في وسط كل عقدة قليل من الخضر المسلوقة المنوعة أو قطع من الجبن الأبيض.



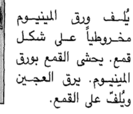
تثبت عيدان من المعكرونة في حبة من الكريفون وتقدّم كطبق مقبّلات.

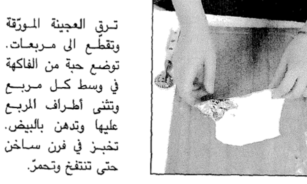
# العجـين

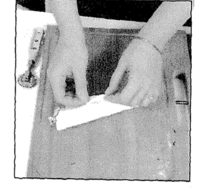




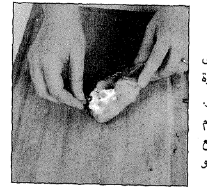
يُلف ورق المينيوم مخروطياً على شكل قمع. يحشى القمع بورق المينيوم. يرق العجين ويُلفّ على القمع.



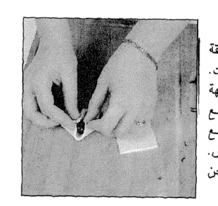




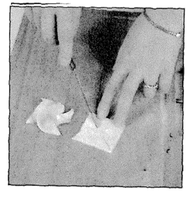
تثنى اطراف العجين على بعضها ويدهن قمع العجين بالبيضة المخفوقة وينثر عليه اللوز المطحون.



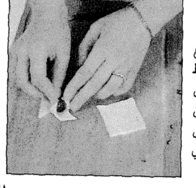
يدخل قمع العجين الى فرن متوسط الحرارة ويترك فيه حتى يحمّر. ينزع قمع الألمينيوم برفق. يحشى القمع المخبوز بالفاكهة أو الكريما.



ترق العجينة المورّقة وتقطّع الى مربعات. توضع حبة من الفاكهة في وسط كل مربع وتثنى أطراف المربع عليها وتدهن بالبيض. تخبز في فرن ساخن حتى تنتفخ وتحمرّ.



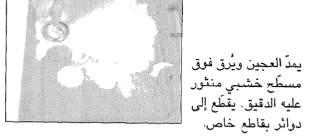
أو يتخذ مربع العجين شكل مروحة حين تُقصّ اطرافه تبعاً لخط مائل يتجه الى وسطه.



يثنى طرف المربع المقصوص باتجاه وسط المربع ويزيّن بحبة من الكرز أو العنب. يدهن سطح العجين بالبيض المخفوق ويخبز في الفرن حتى يحمرّ.

# العجين





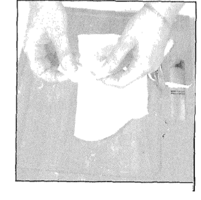
يمدّ العجين ويُرق فوق مسطّح خشبي منثور عليه الدقيق. يقطّع إلى دوائر بقاطع خاص.



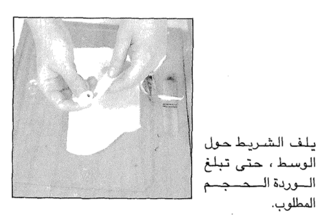
يمكن تقطيع العجين بأشكال مختلفة بقاطع خاص بالفطائر المحشوة.



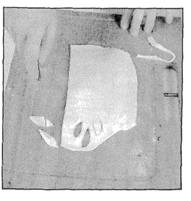
يمكن لفّ خيوط العجين على شكل جديلة يزيّن بها سطح الفطائر المحشوّة.



تحضر عجينة الكعك على شكل وردة، بقطع شريط من العجين وطي آخر حتى يتشكل قلب الوردة.

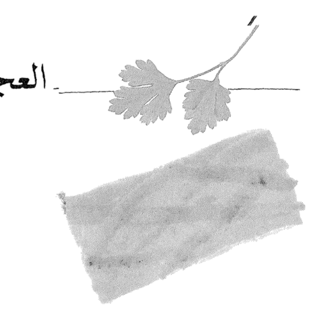


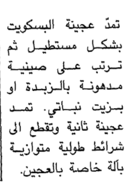
يلف الشريط حول الوسط ، حتى تبلغ الوردة الحجم المطلوب.

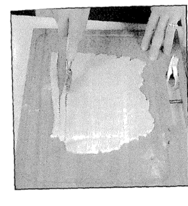


تقطع أوراق الورد المصنوعة من العجين وترسم عروقها بسكين. تخبز أصناف العجين المتشكلة في فرن متوسط الحرارة. ترتب كما في الشكل أعلاه.

# العجيـــن



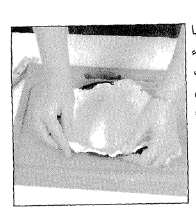


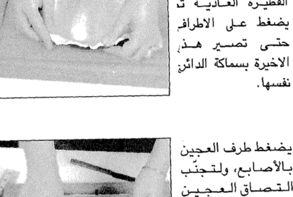


تمدّ عجينة البسكويت بشكل مستطيل ثم ترتب على صينية مدهونة بالزبدة او بزيت نباتي. تمد عجينة ثانية وتقطع الى شرائط طولية متوازية بآلة خاصة بالعجين.

يستحسن استعمال عجينة خاصة لصنع البسكويت ومدّها على صينية المعجنات.

تدهن الطبقة الاولى من العجين بالمربى. يوضع فوقها شريط طولي من العجين (كما يظهر في الصورة) ثم يرتب فوقه شريط آخر موازٍ للشريط الأول.

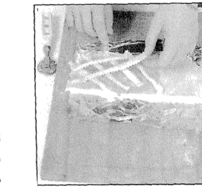


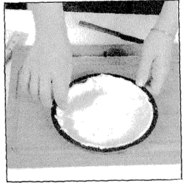


تمدّ العجينة مع تركها سميكة بعض الشيء عند الأطراف بحيث تكون أكثر سماكة من الفطيرة العادية ثم يضغط على الاطراف حتى تصير هذه الاخيرة بسماكة الدائرة نفسها.

ترتّب فوق الشرائط شرائط معاكسة لها. يتابع وضع الشرائط المعاكسة، ثم يدخل قالب العجين إلى الفرن حتى يحمرّ.

يستعمل هذا الشكل لتحضير الفطائر بمختلف انواع الفاكهة.



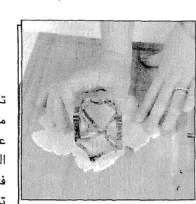


يضغط طرف العجين بالأصابع، ولتجنّب التصاق العجين بالأصابع ينثر عليه قليل من الدقيق. تدخل العجينة إلى الثلاجة قبل خبزها بالفرن. بعد ذلك تقطع إلى شرائح مثلثة وتزين.

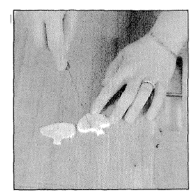






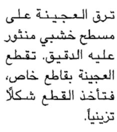
ترق العجينة على مسطح خشبي منثور عليه الدقيق. تقطع العجينة بقاطع خاص، فتأخذ القطع شكلاً تزينياً.

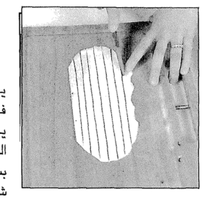


تحفر حزوز طولية برفق على قطع العجين المشكلة بواسطة سكين حادة.

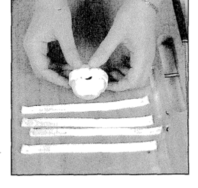


يمكن تشكيل العجين باليد بواسطة سكين حادة، كما هو مبين في الصورة. تدهن أشكال العجين بالبيض المخفوق وتدخل إلى الفرن حتى تحمرّ.

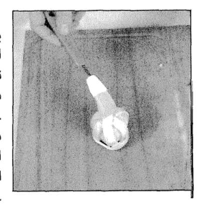




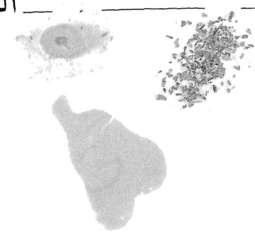
يقشر التفاح ويسلق في ماء محلّى حتى يطرى ويبرد. ترقّ العجينة وتقطع بسكين حاد طولياً إلى شرائط .



تُلفّ شرائط العجين حول التفاحة.

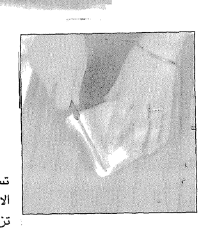


يدهن التفاح بالبيض المخفوق وينثر عليه قليل من السكّر. يرتب في صينية ويترك مدة خمس عشرة دقيقة في فرن متوسط الحرارة ثم يغلى السائل المحلى ويصبّ على التفاح.

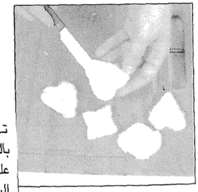




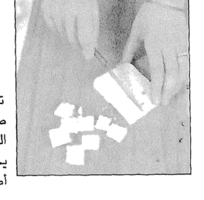
تقطّع شرائح الخبز الافرنجي بقاطع خاص إلى أشكال مختلفة.



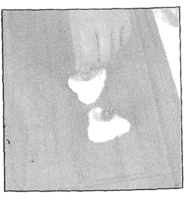
تستعمل شرائح الخبز الافرنجي الرقيقة. تزال أطرافها.



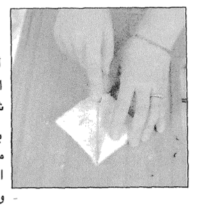
تدهن شرائح الخبز باللبن الرائب أو ترتّب عليها أنواع من اللحوم الباردة والجبن وتقدّم.



تقسم الى مربعات صغيرة تقلى بالزيت الساخن او الزبدة حتى يحمرّ لونها، تقدّم مع أطباق الحساء.



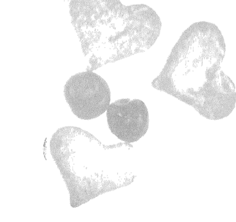
يمكن تغطية كل شريحة خبز محشوة بشريحة أخرى ويُغرز فيها عود خشبي يُزيَّن بقطعة صغيرة من مخلّل الخيار أو بحبة زيتون ويقدّم.

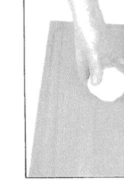


أو تزال أطراف شرائح الخبز وتقطّع كل شريحة الى مثلثين.

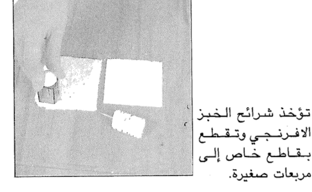
يزيّن كل مثلث بانواع من الجبن أو اللحوم الباردة والمخلّلات ويقدّم.

# العجـــين

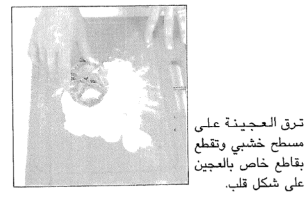





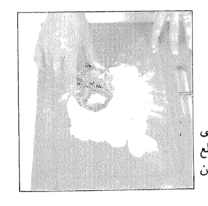
تحضر العجينة على شكل كروي.



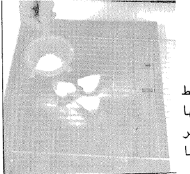
تؤخذ شرائح الخبز الافرنجي وتقطع بقاطع خاص إلى مربعات صغيرة.



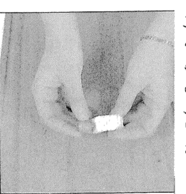
ترق العجينة على مسطح خشبي وتقطع بقاطع خاص بالعجين على شكل قلب.



تؤخذ شرائح الجبن وتقطع بقاطع خاص إلى مربعات صغيرة.



تخبز في فرن متوسط الحرارة. يرش عليها مسحوق السكّر الناعم. توضع بينها حبات الكرز الملوّنة.

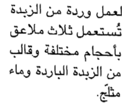


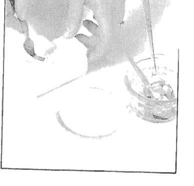
تُشك قطع الخبز والجبن في مسواك، وبين قطع الجبن توضع أوراق البقدونس المفروم أو قطع من الطماطم، كما هو مبين في الصورة أعلاه، وتزين بقطعة من الجزر .

# التزيين بالزبدة

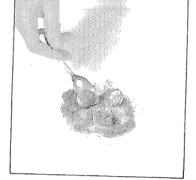


لعمل وردة من الزبدة تُستعمل ثلاث ملاعق بأحجام مختلفة وقالب من الزبدة الباردة وماء مثلّج.

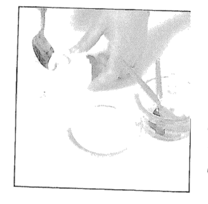




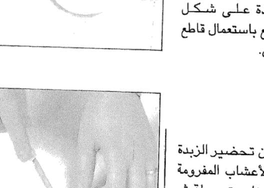
تدحرج قطعة من الزبدة مثلجة بسماكة ٢,٥٠ سنتمتراً بين لفافتين رطبتين حتى تأخذ قطعة الزبدة شكلاً مستديراً. يمكن فرك كرات الزبدة بالخردل أو بالبقدونس المفروم.



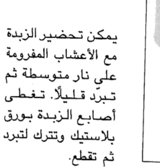
يقطّع قالب الزبدة شرائح رقيقة بالملعقة الصغيرة وتوضع القطع في ماء مثلّج ثم يقطّع بالملعقة المتوسطة الحجم وأخيراً بالملعقة الكبيرة على ان تغطّس الملعقة في الماء الساخن قبل استعمالها كل مرّة.



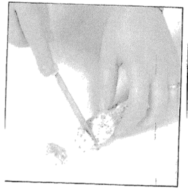
أو تحضّر قطع من الزبدة على شكل أصابع باستعمال قاطع خاص.

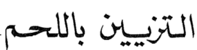


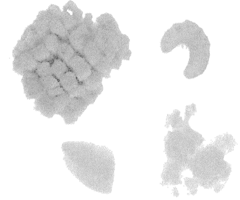
تلف قطع متوسطة من الزبدة حول القطع الصغيرة، ثم تلف القطع المتوسطة بقطع كبيرة فتتشكّل وردة من الزبدة تُحفظ في الثلاجة أو في الماء المثلّج حتى موعد استعمالها في تزيين أطباق الطعام.

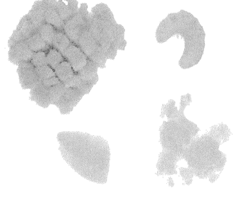


يمكن تحضير الزبدة مع الأعشاب المفرومة على نار متوسطة ثم تبرّد قليلاً. تغطى أصابع الزبدة بورق بلاستيك وتترك لتبرد ثم تقطع.



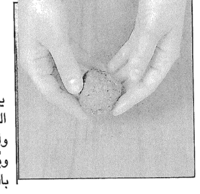


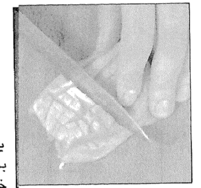




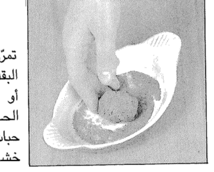
يزال الدهن من أطراف شريحة اللحم وتقطّع طولياً الى خطوط متوازية لا تصل الى القاعدة.



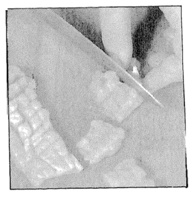
يخلط اللحم المفروم الخالي من الدهن بالملح والبهار والبصل المبشور ويُعطى شكل كرات باليدين المبلّلتين بالماء.



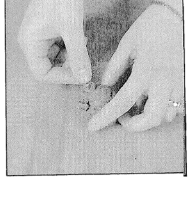
يقطّع اللحم عرضياً بخطوط متقاطعة مع خطوط الطول.



تمرّر كرات اللحم على البقدونس المفروم ناعماً أو الفليفلة الحمراء الحرّيفة المطحونة أو حبات الفلفل المطحونة خشناً.



تقطّع شريحة اللحم الى مربعات متوسطة الحجم، تقلى بالزيت الساخن أو الزبدة فتتشكّل أزهار من اللحم.



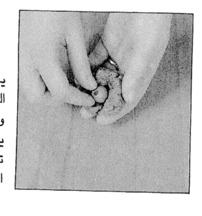
يغرز في كرة اللحم الجوز أو الصنوبر واللوز المحمّصين بالزبدة.

# التزيين باللحم

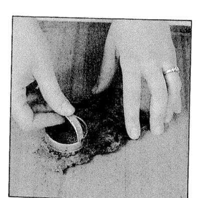




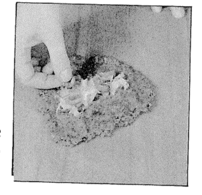
يخلط اللحم المفروم الناعم مع البصلة المبشورة والبيضة والملح والبهار. يمدّ في صينية مدهونة بالزبدة.



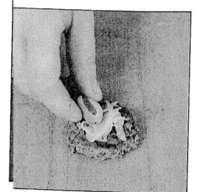
يخلط اللحم المفروم مع البصلة المبشورة والبيضة والملح والبهار. يشكل منه كرة تحشى بالزيتون خالي النوى.



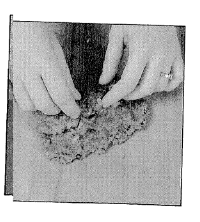
تدخل إلى فرن ساخن وتترك فيه حتى ينضج اللحم. بعد أن ينضج اللحم، يرفع من الصينية ويوضع على لوح خشبي ويقطع إلى أشكال مختلفة.



يمكن مدّ اللحم وحشوه بمخلل الملفوف والزيتون.



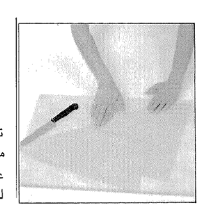
يزين كل شكل بحسب الرغبة إما بالزيتون أو بالمخلل.



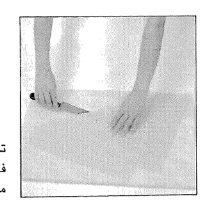
يُلفّ اللحم المحشو على شكل أسطوانة تقلى بالزبدة حتى تحمرّ، وتقطع إلى حلقات.


تزيين الحلويات

# صنع القمع

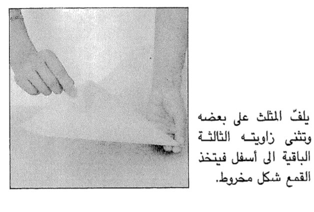


تؤخذ ورقة زبدة مستطيلة يثنى طرفها على الطرف الثاني لتصبح بشكل مثلث.

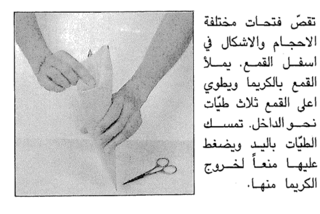


تقص الورقة المثنيّة في مكان الطي إلى مثلثين.

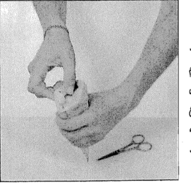
تمسك زاوية المثلث بإحدى اليدين وتمسك الورقة من طرفها باليد الأخرى.

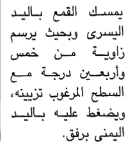


يلفّ المثلث على بعضه وتثنى زاويته الثالثة الباقية الى أسفل فيتخذ القمع شكل مخروط.



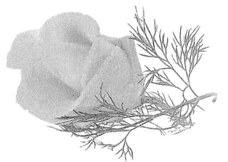
تقصّ فتحات مختلفة الاحجام والاشكال في اسفل القمع. يملأ القمع بالكريما ويطوي اعلى القمع ثلاث طيّات نحو الداخل. تمسك الطيّات باليد ويضغط عليها منعاً لخروج الكريما منها.

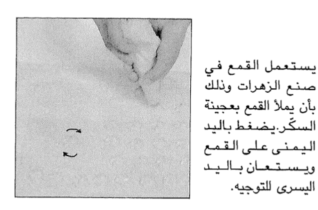


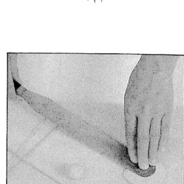


يمسك القمع باليد اليسرى وبحيث يرسم زاوية من خمس وأربعين درجة مع السطح المرغوب تزيينه، ويضغط عليه باليد اليمنى برفق.

# التزيين بالسكر

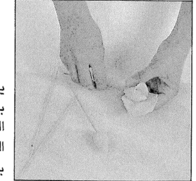




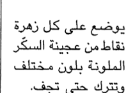


لتشكيل وردة من عجينة السكّر، يضغط على عجينة السكّر حول رأس عود خشبي لتصبح على شكل مخروطي. ثم تسطح عجينة أخرى بسكين خاص.

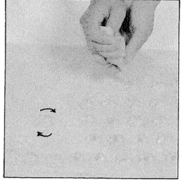
يستعمل القمع في صنع الزهرات وذلك بأن يملأ القمع بعجينة السكّر. يضغط باليد اليمنى على القمع ويستعان باليد اليسرى للتوجيه.

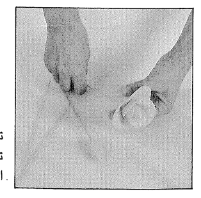


يبدأ بترتيب الوردة بلف قطع العجين المسطّحة حول الشكل المخروطي وضغطها باليد حتى تلتصق.

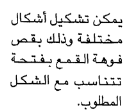


يوضع على كل زهرة نقاط من عجينة السكّر الملونة بلون مختلف وتترك حتى تجف.

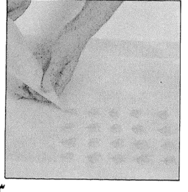




تترك الوردة حتى تجفّ ويزين بها قوالب الكاتو والحلويات.



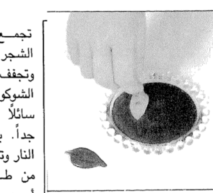
يمكن تشكيل أشكال مختلفة وذلك بقص فوهة القمع بفتحة تتناسب مع الشكل المطلوب.



# التزيين بالشوكولا



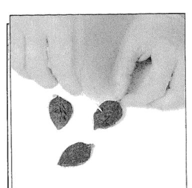




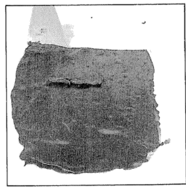
تجمع بعض أوراق الشجر والورد، تغسل وتجفف جيداً. يذوّب الشوكولا حتى يصير سائلاً على نار خفيفة جداً. يرفع الوعاء عن النار وتمسك ورقة الورد من طرفهاوتغطس من أحدى جهتيها.



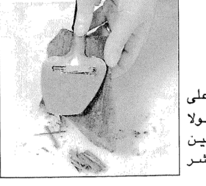
تدهن قوالب التورتة أو قطع البسكويت بالشوكولا المذوب وتزخرف بأداة خاصة على شكل أمواج.



توضع الورقة على جهتها غير المدهونة فوق مسطح بارد جداً.
يرسم عليها بعود خشبي شكل عروق ورقة الشجر.

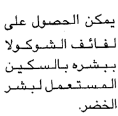


أو يُمدّ الشوكولا المذوب على سطح بارد جداً بسكين. عندما يجمد قليلاً وقبل أن تقسو قشرته يقطّع بسكين إلى شرائح رقيقة جداً تُلف على ذاتها وتُترك لتتصلّب قبل استعمالها.



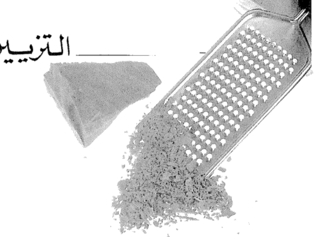
عندما تبرد تماماً ترفع من طرفها بحذر. توضع أوراق الشوكولا في مكان بارد حتى موعد استعمالها.

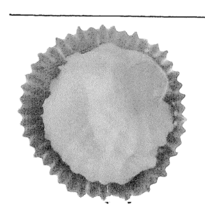


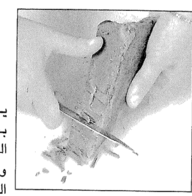


يمكن الحصول على لفائف الشوكولا ببشره بالسكين المستعمل لبشر الخضر.

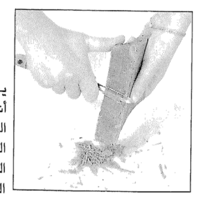
# التزيين بالشوكولا







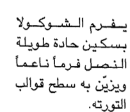
يفرم الشوكولا بسكين حادة طويلة النصل فرماً ناعماً ويزيّن به سطح قوالب التورته.



يمكن الحصول عل أشكال حلزونية من الشوكولا وذلك ببشر الشوكولا بمبشرة الخضر (مبشرة الجزر).

يمكن بشر الشوكولا بمبشرة الليمون من الطرف ذي الفتحتين الكبيرتين.

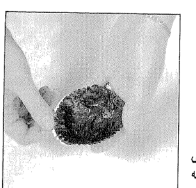




يذوّب الشوكولا على نار خفيفة في وعاء مزدوج العقر (الوعاء السفلي يحوي ماء). يوضع في كل قالب من الورق قليل من الشوكولا.



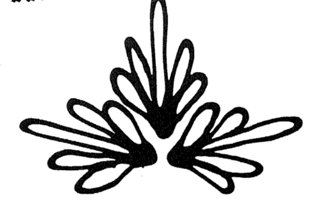
يُدَوَّر القالب حتى يغطي الشوكولا كل جوانبه ويعاد الشوكولا الزائد الى الوعاء.

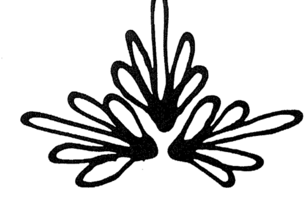


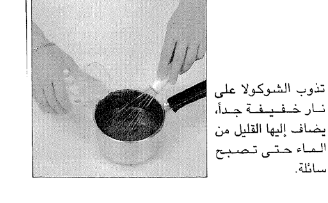


يترك الشوكولا حتى يبرد ثم يرفع عنه الورق ويزين بالكريما.

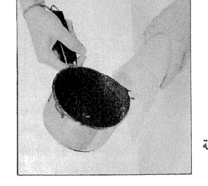
# التزيين بالشوكولا



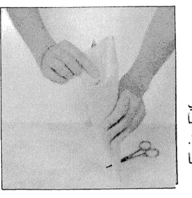




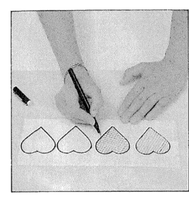
تذوب الشوكولا على نار خفيفة جداً، يضاف إليها القليل من الماء حتى تصبح سائلة.



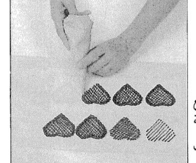
تعبأ الشوكولا السائلة في القمع.



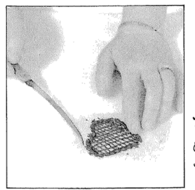
يُلفّ القمع جيداً في قسمه الأعلى منعاً لتسرّب الشوكولا. يشق أسفل القمع شقاً صغيراً بمقص.



ترسم الأشكال المرغوبة على ورقة بقلم أسود. تغطى الورقة بورق الزبدة.

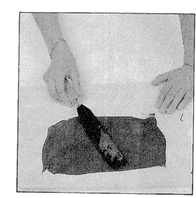


يمرّر عليها القمع الحاوي الشوكولا بدقة وحذر للحصول على الشكل المطلوب.

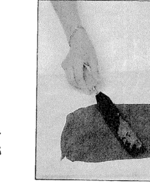


تترك قطع الشوكولا حتى تبرد ثم ترفع ويزين بها سطح قوالب التورته.

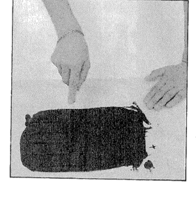
# التزيين بالشوكولا



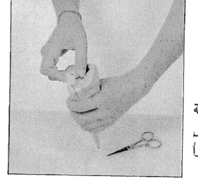
يصب الشوكولا على ورق مدهون بالزبدة ويمدّ بسكين.



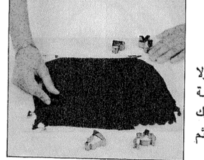
يرسم الشكل المرغوب على ورقة بقلم أسود. تغطى الورقة بورق الزبدة.



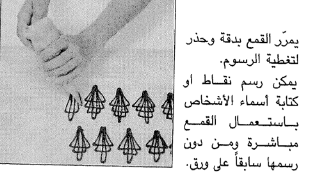
يقطّع الى مربعات أو معينات بحسب الرغبة برأس سكين حادة.



تعبأ الشوكولا السائلة في القمع. يشق أسفل القمع شقاً صغيراً بمقص.

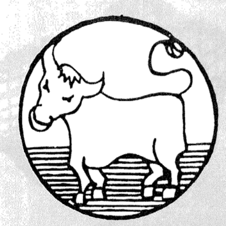


يمكن تقطيع الشوكولا الى اشكال منوّعة بقواطع مختلفة ويترك حتى يبرد تماماً ثم يزين به.

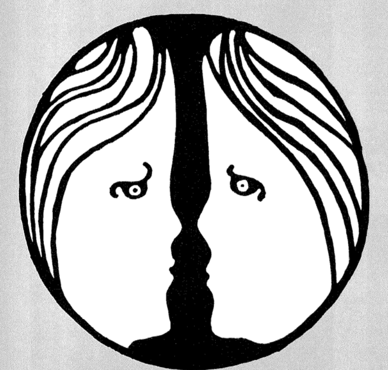


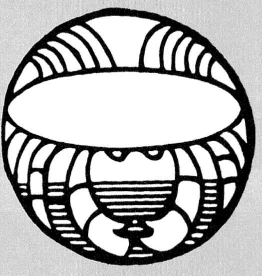
يمرّر القمع بدقة وحذر لتغطية الرسوم.
يمكن رسم نقاط او كتابة أسماء الأشخاص باستعمال القمع مباشرة ومن دون رسمها سابقاً على ورق.

# اشكال للتزيين

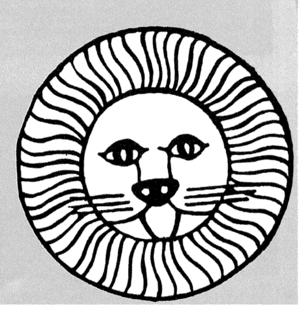






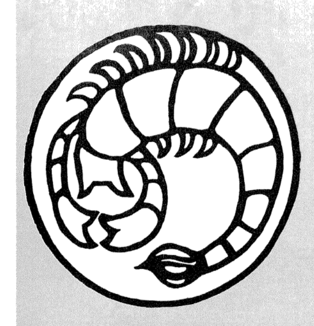






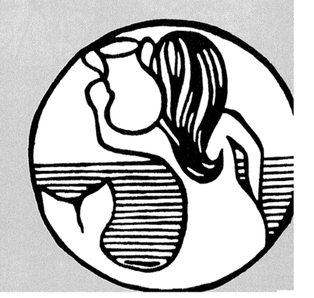
## اشـكال للتـزيـين

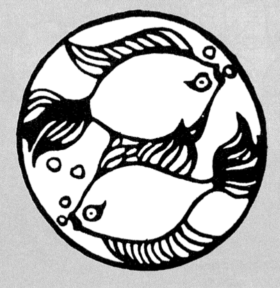




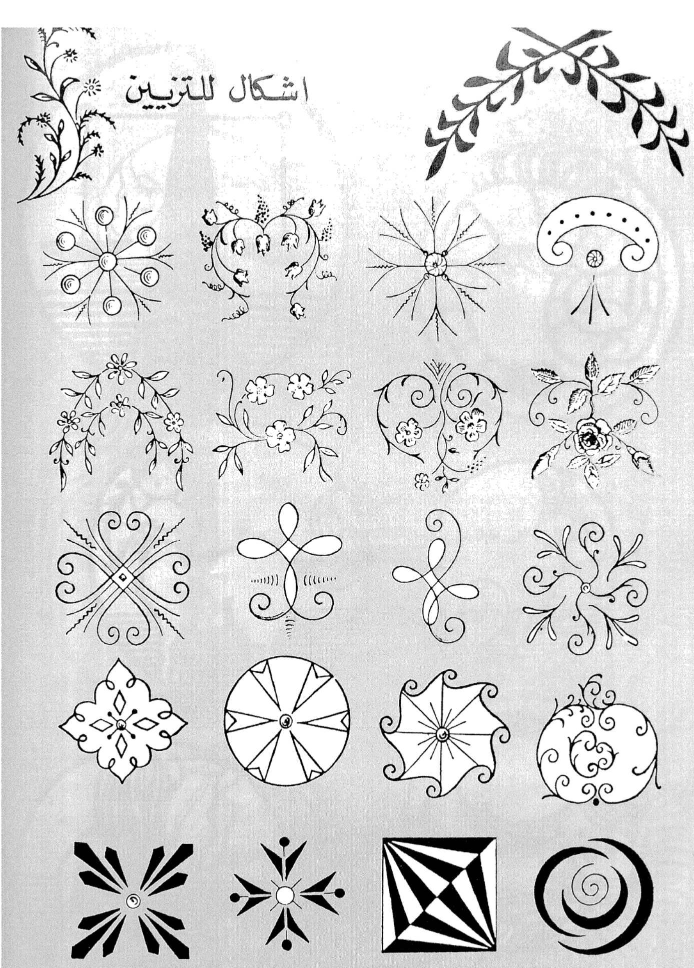




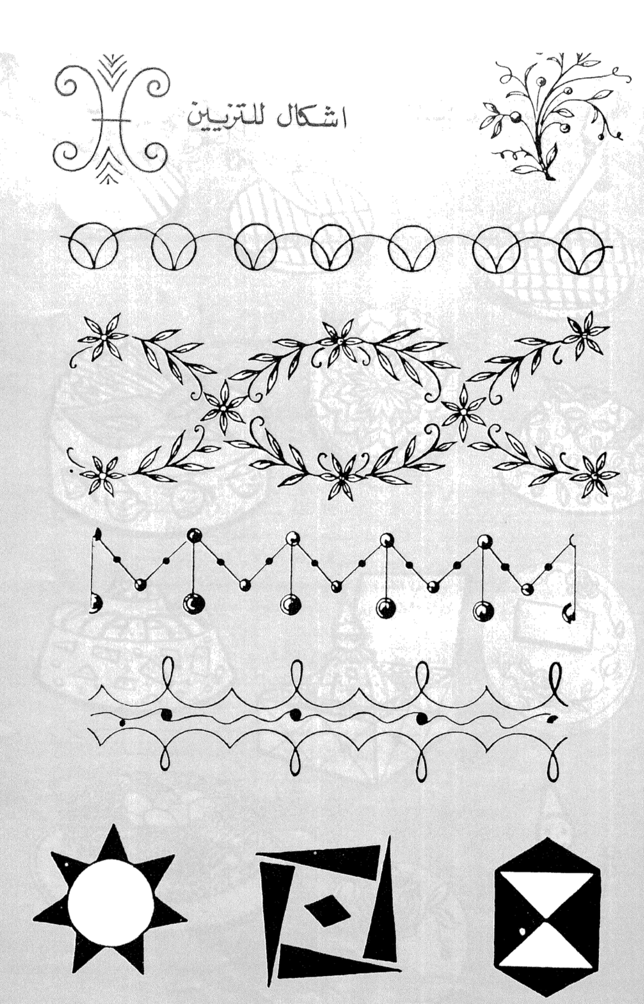




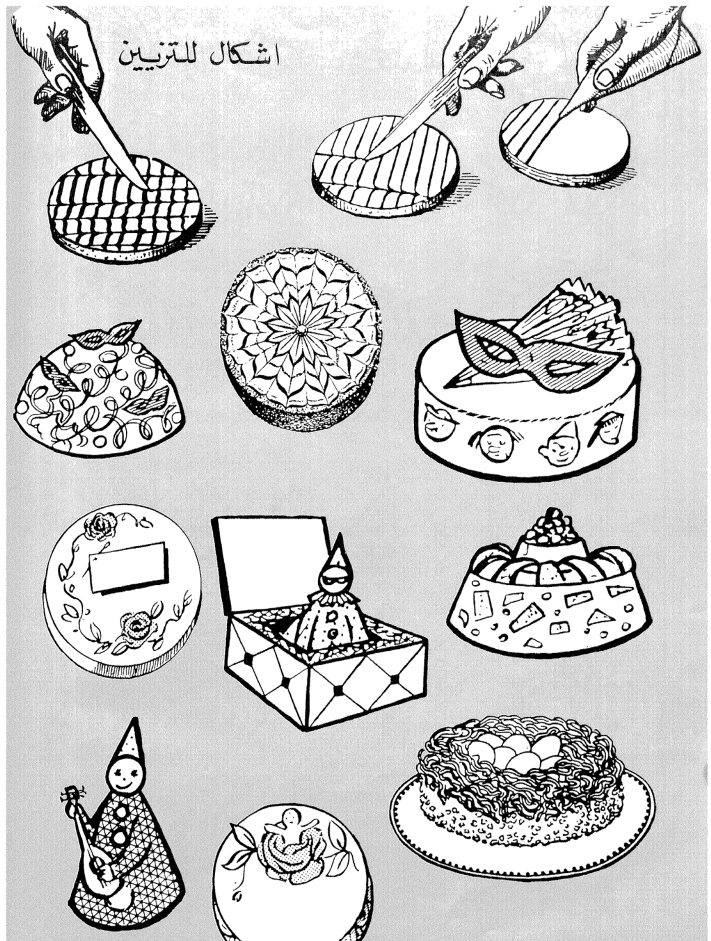
# اشكال للتزيين



# اشكال للتزيين

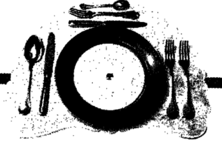


# اشكال للتزيين



# اصول الاستقبال

هناك مثل شعبي شرقي يؤكّد ان استقبال الضيف اهم من دعوته الى المائدة. والاستقبال كلمة توحي بمجموعة من التصرفات اللائقة وتعابير الوجه المُرحِّبة والكلمات
اللطيفة، التي تجعل الضيف ينسى غربته عن أجوائه اليومية الحميمة ويشعر انه من اهل البيت الذي حلّ عليه ضيفاً. على ان هذه المعاني والتصرفات ليست كلّ ما يقتضيه حسن الاستقبال. فهناك تقاليد وعادات تكدّست بمرور الزمن وتراكُم الخبرات الانسانية فباتت تؤلّف ما يُعرف بآداب المائدة. ولآداب المائدة في عصرنا قواعد مُحدّدة يتناول بعضها كيفية وضع الآنية وأدوات الطعام، وترتيب مقاعد الضيوف بحيث يتآلفون بسرعة، وتزيين الصفائح
المليئة بالطعام فتبدو بحدّ ذاتها دعوة الى الاقبال على هذا الطعام. ولضمان نجاح دعوة الى عشاء مثلاً في مناسبة معينة، تقضي آداب المائدة بتحضير بعض الأصناف التي توحي بجو المناسبة، وأيضاً باعداد زينة للأطباق والمائدة وجو الغرفة، تنسجم مع هذه المناسبة. وأهم من كل هذه الشكليات تصرُّف المضيف والضيوف تبعاً لقواعد عامة تشمل تناول الطعام وتبادل الأحاديث وسكب الأطعمة واستعمال كل من الأدوات المتوافرة على المائدة، من شوك وملاعق وسكاكين وأكواب والخ... ولربّة البيت دور أساسي في انجاح كل دعوة. يبدأ هذا الدور مع اطلالة اول ضيف وتقبُّل الهدايا بامتنان مرح ويستمر حتى توديع آخر ضيف.
وتحكم هذه التصرفات قواعد لم يعد باستطاعة أية سيدة عصرية ان تغفل عنها.





# توجيه الدعوة

توجيه الدعوة يفترض تدوين اسماء المدعوين وتبيُّن مدى امكان انسجامهم وتآلفهم، ليتجنّب صاحب الدعوة وضيوفه، كل ازعاج او توتّر اعصاب.

تخضع الدعوة الى وليمة، لبعض القواعد العامة التي لم تعد مُلزمة بحذافيرها في عصرنا، إلاّ ان اهمال بعضها ما يزال يُعتبر مخالفاً لآداب الدعوات.

من اهمّ هذه القواعد، وجوب ارسال الدعوات قبل موعد الوليمة بمدة كافية ليُنظم المدعو وقته، اي قبل اسبوعين او ثلاثة أسابيع. ويصحّ هذا خصوصاً في حال كان المدعو من رجال الاعمال والدبلوماسية، او يزاول اي نشاط يلزمه بتنظيم وقته ومواعيده بدقة وعلى المدى البعيد.

اذا كانت الدعوة رسمية فيجب ان تكون خطيّة. تُستعمل البطاقات المطبوعة للدعوة الى الحفلات الكبرى. والدعوات المكتوبة بخط اليد مقبولة بين الاصدقاء. فاذا كان الاصدقاء مُقرّبين فيكفي الاتصال بهم هاتفياً لابلاغهم الدعوة.

وإيا يكن اسلوب الدعوة فلا بد ان تُوضّح فيها امور كثيرة لتجنُّب الالتباس والاستفسار .

تحمل الدعوة اضافة الى اسم المدعو ذكر المكان وتاريخ اليوم المحدّد لها والساعة ونوع الحفلة (عشاء او غداء او جلسة مع مشروب ومقبّلات خفيفة والخ...) والافضل ان يذكر نوع اللباس ايضاً.

وعلى صاحب الدعوة ان يذكر اسمه وعنوانه ورقم هاتفه ليتيسّر للمدعو ان يتصل به مؤكداً حضوره او معتذراً. وهذا يؤكد لصاحب الدعوة سلفاً عدد الذين سيلبّون دعوته.

اخيراً اذا كان المضيف يسكن في منطقة نائية فيجدر به ارفاق بطاقة الدعوة بخريطة مُبسّطة صغيرة، ترشد الى مكان الدعوة.

# قواعد عامة

لا بد للاصناف التي تؤلّف وجبة من ان تكون متكاملة ومتناسقة. وعلى الرغم من كون هدف الطعام الاساسي هو دغدغة حاسة الذوق، فلا بد من ان ترضي الاصناف حاسة النظر بالوانها وزينتها وترتيبها على المائدة. تلك هي القاعدة العامة، ونورد اهم التفاصيل:

**قواعد عريقة**

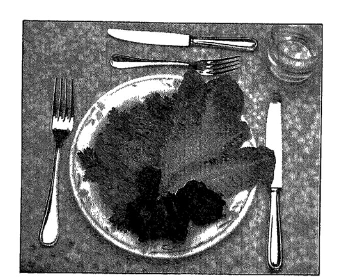
تقضي القاعدة بابراز مزايا كل صنف واكسابه مظهراً جذاباً من دون ان يطغى على الأصناف الأخرى. وعند تحديد اصناف الوليمة يُفترض استبعاد الاصناف المتشابهة او المتنافرة كليّاً بموادها الاساسية.

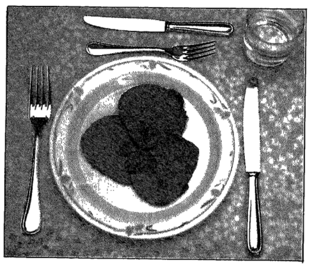
لا يُقدّم على المائدة نفسها صنفان من اللحم مثلاً، مرفقان بالمواد ذاتها، او لهما المنظر نفسه.

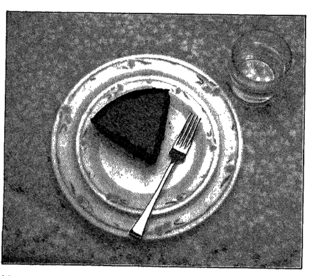
ولا يجوز تقديم صلصة الكاري، تتبعها قشدة بلون الكاري. ولا يُزيّن الطبق الاساسي بالفاكهة اذا كانت الاطباق الثانوية



# قواعد عامة







تحوي فاكهة. واذا كان احد الاطباق يحوي صلصة الطماطم فينبغي تجنّب تقديم الطماطم مع المقبلات. ولا تقدّم الاجبان في آخر الوليمة بعد طبق يحوي اصنافاً منها. ولا تقدّم السلطة البيضاء بعد طبق من البطاطا المهروسة.

والبطاطا والمعجنات والارز، يتم اختيار واحد منها ولا يجوز ان تُقدّم كلّها او صنفان منها معاً، في وجبة واحدة.

المهم أن تكون الأصناف منوعة قوامها البروتين والنشويات والدهنيات اي العناصر الغذائية الاساسية، وان يتمثل كلٌ من هذه العناصر في طبق واحد لا اكثر.

لهذا السبب تُنصَح ربة البيت بكتابة قائمة الطعام المُعد لوجبة كاملة بما فيها من اصناف، ثم تتذكّر محتوياتِ كل صنف ومظهره النهائي. عليها أيضاً ان تتصوّر تجاوز هذه الاصناف على مائدة واحدة وتحرص على الاّ يزعج النظر ولا حاسة الذوق.

**الاستثناء**: تُستثنى من هذه القواعد الولائم المخصّصة لتذوق نوع معيّن من الاطعمة كالتي تقدّم فيها اصناف عديدة من الاجبان او الطرائد او الاسماك...

**تسلسل الاطباق**: القاعدة العامة التي يُستحسن مراعاتها قدر الامكان، تقضي بتقديم الاصناف الباردة قبل الساخنة، والاصناف الخفيفة قبل الدسمة، واللحوم البيضاء قبل الحمراء. والطبق المُتبّل ببهارات حرّيفة او بالثوم والبصل يُقدّم بعد طبق نديّ المذاق وخفيف.

**عدد الاصناف**: الاصناف الدسمة والمعقّدة والكثيرة لم تعد مرغوبة في عصرنا. ونادراً ما يلتقي على الموائد الحديثة اكثر من صنفين او ثلاثة، باستثناء موائد مناسبات كبرى كالافراح والاعياد. على المضيف الاّ يُرغّب ضيفه فيحرجه ويحمّل معدته ما هو فوق طاقتها بحجة المبالغة في تكريمه. وعليه ان يتذكّر ان المقبّلات والمشهيات المُرفقة بالاصناف الاساسية من نوع الزبدة والخبز والمخلّلات والزيتون والفجل وما شابه، كلها تملأ فراغاً مهمّاً وتشبع من دون ان تُثقل على المعدة.

**اختيار الاصناف**: يستحسن تقرير الصنف الاساسي اولاً، ثم المقبّلات، واخيراً المُحلّيات.

وعلى الاصناف المختارة ان تكون متكاملة، فاذا كان الطبق الاساسي خفيفاً فيمكن ان يأتي بعده صنف من الحلوى غنيٌّ بمواده الغذائية ووافر بكميته. اما المقبّلات فهي التي تضفي على الوليمة جوّ المناسبة السعيدة.



## قواعد عامة

**مائدة الذواقة:** مثل هذه المائدة تحوي ما يقارب سبعة اصناف مختلفة، وتفرض بالتالي على صاحب الدعوة واجبات كثيرة وتكلّفه وقتاً طويلاً. غالباً ما يتجنب المعاصرون مثل هذه الموائد إلّا اذا كان ضيوفهم من النوع الميّال الى هذه الاطعمة.

تتطلّب هذه الموائد ساعات طويلة من العمل في المطبخ بالاضافة الى كمية كبيرة من الآنية والصحون والفضيات.

ويفترض هذا النوع من الولائم تنويعاً كبيراً في الاصناف لإمكان تمييز مذاق كلّ منها على حدة. ويقضي تقديم كلّ من الاصناف العديدة بكميات قليلة حتى لا ينتج عن الوليمة ازعاج او تخمة.

في مثل هذه الحال يمكن لربة البيت ان تختار صنفين او ثلاثة تُحضَّر مسبقاً وتُحفظ في الثلاجة الى يوم الدعوة.

**المشروبات:** لا تكتمل وليمة الا اذا أُرفقت اصناف الطعام بانواع الشراب المناسب لها. يمكن تقديم عصير الفاكهة وعصير العنب وعصير الليمون وعصير الطماطم ومياه معدنية او مياه غازية والخ... ويمكن اعداد اصناف الشراب في المنزل من الفاكهة النضرة تبعاً للمواسم، ويمكن شراؤها جاهزة من الأسواق حيث تتوافر الاصناف المُصنّعة بمواصفات مختلفة، لترضي كل الطلبات والميول.

ويُنصح بحفظ زجاجات المياه المعدنية في الثلاجة حتى موعد الوليمة وباحلال زجاجة محل كل واحدة تخرج من الثلاجة في اثناء الوليمة.

**المشتريات**

يُفترض وضع تصميم عام للوليمة يتضمن اصناف الطعام المختارة وادوات المائدة ومستلزمات تزيينها.

والافضل هو تسجيل تفاصيل هذا التصميم على ورقة لامكان احصاء الموجودات والنواقص. نظرة على التصميم المكتوب تمكّن ربة البيت من معرفة ما هو متوافر من مواد اولية لازمة لتحضير الاطعمة، وما هو غير متوافر منها. ويمكنها ايضاً التأكّد من توافر ادوات المائدة وآنيتها من صحون وكؤوس وسواها، وايضاً ما يفترض تأمينه من ازهار وشموع والخ...

التصميم هذا يقي ربة البيت من الارتباك حيث تكتشف النواقص في اللحظة الاخيرة او بعد فوات الاوان، فتتوتّر اعصابها ولا تبدو ابتسامتها صادقة ومشرقة، حين ترحب بضيوفها.

يجب ان يُحدَّد في التصميم المُدوَّن للوليمة برنامجٌ زمني لكيفية تحضير الاطعمة تبعاً لمواعيد تقديمها. هناك اصناف يتطلّب اعدادها اياماً او ساعات عديدة، واصناف تُحضّر قبيل تقديمها. وهناك اصناف يمكن انجازها وحفظها في الثلاجة على ان تُسخَّن وتقدّم على الفور، ومنها اصناف من اللحوم تكتسب نكهة جذابة لدى تسخينها. البريشة او «الغراتان» مثلاً، تُحضّر بحيث لا تعود تحتاج إلاّ الى دقائق معدودة في فرن ساخن. والخبز المحفوظ في الثلاجة يستعيد نضارته بوضعه في الفرن ثواني قليلة.

البرمجة الزمنية ضرورة لاتقان اللمسات الاخيرة التي تتحكّم بنجاح الوليمة. انها ذاكرة ربة البيت الدقيقة التي تحدِّد موعد وضع «الغراتان» في الفرن وموعد اخراج الحلوى المُجلّدة من الثلاجة ورشّ التوابل على هذا الصنف او ذاك...

ونورد نموذجاً عن هذه البرمجة بالنسبة الى اصناف فرنسية تشكّل عناصر وجبة كاملة، على سبيل المثال. ويمكن لسيدة البيت الخبيرة ان تقتبس نظام البرمجة وتطبّقه على اية اصناف تريدها.

**البرنامج الزمني**

في اليوم السابق للوليمة: يحضّر العجين وتسلق حبات البطاطا بقشرها.

ست ساعات قبل الوليمة: تحضُّر الفطائر المحشوة بالمشمش. توضع قطعة قماش منثور عليها الدقيق في طبق خاص بالفرن وترتّب عليها الفطائر وتغطّى بقطعة قماش ثانية. ويوضع الطبق في الثلاجة. تملأ مقلاة كهربائية بالزيت. تحفظ عجينة البيسالادبير في مكان بارد.

أربع ساعات قبل الوليمة: تهيأ زينة عجينة البيسالادبير يقلى البصل.

يخفق البيض بالقشدة . يحضر مرق حساء السمك. يحمّص الخبز الابيض في الفرن. تقشّر الطماطم. يقشّر السمك يوضع في صحن ويغطّى بورق شفاف ويحفظ في الثلاجة. تهيأ كل مقادير لحم الغنم بالخضر. تفرم الاعشاب المُطيِّبة. تقشر البطاطا وتقلى شرائح الكوسا ويحضّر «الغراتان»، وتوضع كل هذه المواد في طبق .

تبشر الجبنة ويحمّص الخبز.

الساعة ٦ ونصف مساء: يخلط البصل والأنشوجة المقطعة مع البيض والقشدة وتغطى عجينة البيسالادبير بالخليط . تزين وتوضع في الفرن.

**المقبلات**

فطيرة من أنواع المعجّنات، متبّلة بالبصل والأنشوجة والزيتون «بيسالادبير».

**الاصناف**

حساء السمك «بويابين».

لحم غنم مطيَّب بالاعشاب.

بريشة (غراتان) بالكوسا.

بطاطا.

**الحلوى**

فطيرة محشوة بالمشمش.





الساعة ٧ مساء: تقدّم المشهيات للضيوف.

الساعة الثامنة إلاّ ربع: يغلى حساء السمك وتغطّس فيه الاسماك الكبيرة الحجم.

بعد عشر دقائق: تضاف الاسماك الصغيرة.

الساعة الثامنة: يدخل طبق اللحم والخضر الى الفرن وتحمّر البطاطا.

بعد عشر دقائق: يبدأ العشاء بتقديم حساء السمك للضيوف. ويوضع طبق «الغراتان» في الفرن. تقلب الاعشاب المفرومة بالزبدة لِتسخن ويُزيّن بها اللحم والخضر والبطاطا. يقدم هذا الصنف في طبق الطهو نفسه.

قبيل موعد تقديم المُحَلّيات: تقلى الفطائر المحشوة بالمشمش في الزيت ثم تصفّى وينثر عليها السكر الناعم.

ملاحظة: تستعمل الشوايات او الصواني الخاصة بالفرن لطهو اللحم، او يُحمّر اللحم على النار.

# إستقبال الضيوف

المدعوين. وهذا الفصل مخصّص لكيفية الاستقبال اللائق، والاهتمام بالضيوف وخدمتهم.

**استقبال على باب المدخل**: يكون استقبال الضيوف من قبل المضيف او خادمه. المهمّ ان يُكلَّف شخصٌ بالترحيب بالضيف وتولّي استلام معطفه وتلقّي الهدايا والأزهار وارشاد الضيف الى غرفة الحفلة.

ويُفترض بالمضيف ان يعدّ زهريات باحجام مختلفة لوضع الازهار المهداة اليه، وان يحتاط بتخصيص اماكن تُبرز جمال الازهار ويراها كل المدعوين. في الـولائم الكبرى يخصّص مكان لحفظ المعاطف والشالات، وإذا تعذّر وجود مكان خاص، توضع هذه الاشياء في احدى غرف النوم، وان لم يكن هذا الحل هو الامثل. ويطلب من مُسْتَلِم الهدايا تدوين اسم كلّ من يهدي ليتسنى للمضيف توجيه الشكر اللازم اليه.

**تعريف الضيوف**: لدى دخول الضيف غرفة الحفلة يتولّى المضيف تقديمه الى الحضور. تقضي التقاليد الرسمية بتقديم الاصغر سناً الى الاكبـر. وفي المناسبـات العاديـة لا يتبّع التعارف قواعد معقّدة، وغالباً ما يتمّ تلقائياً. ولتمهيد سبل تبادل الاحاديث بين الضيوف يستحسن ارفاق التقديم بذكر مهنة الضيف او اختصاصه او اهتمامه بموضوع مُعيّن. ولا داعي لذكر الالقاب إلاّ في الحفلات الرسمية.

## اماكن المدعوين

تحديد اماكن المدعوّين حول المائدة يتطلب خبرة اجتماعية وانسانية عريقة، والكثير من اللياقة. ويصحّ هذا بنوع خاص في حال كون الضيـوف لا يعرف بعضهم بعضـاً. المطلوب اساساً توزيع المقاعد بشكل يسهّل التعارف وتبادل الاحاديث.

حول الطاولة المستطيلة يجلس المضيف وزوجته عند طرفي المائدة، او يجلسان وجهاً الى وجـه، في المقعدين المتقـابلين الموازيين لوسطها.

وفي حال عدم الاستعانة بخدم يستحسن ان تجلس سيدة البيت في المكان الاقرب الى المطبخ لتتمكّن من التحرُّك بلا عناء ومن دون ان تزعج ايّاً من الضيوف.

بالنسبة الى الزوار تكون اماكن ضيوف الشرف قريبة من صاحب الدعوة. وفي الولائم العائلية تحجز هذه الاماكن للاكبر سنّاً. واذا وجدت شخصيتان مهمّتان، فتجلسان على طرفي المائدة وتلقيان الاهتمام ذاته. الطاولة المستديرة تحل مشكلة توزيع المقاعد على الضيوف بحسب اهميتهم.

واذا كان بين المدعوين أطفال، فتعدّ لهم مائدة منفصلة عن مائدة الكبار.

## اسماء المدعوّين

في الحفلات الرسمية توضع بطاقة تحمل اسم كل مدعو امام صحنه على المائدة، لترشده الى مقعده. وهذه البطاقات تغدو ضرورية في حال كان عدد المدعوين كبيراً كي لا يقفوا حائرين وباحثين عن المقعد المخصّص لهم.

تكون هذه البطاقات في غاية البساطة والمهمّ ان يكتب عليها الاسم بخطٍ انيق. اذا ارادت المضيفة صنع هذه البطاقات بنفسها فما عليها سوى اخذ ورق سميك وقصّه مربّعات، وطيّ كل مربع تبعاً لخط عمودي يخترق وسطه. يُكتب اسم المدعو على نصف مساحة المربع وتُرَكَّز البطاقة على قاعدتها، وبحيث يظهر الاسم ويُقرأ بسهولة.

يمكن لسيدة البيت ان تزيّن هذه البطاقات برسوم طريفة تشيع جواً مرحاً، اذا كانت موهوبة ولـديها الـوقت الكافي لاتقانها. وقد يحتفظ المدعوون بالبطاقات كذكرى حلوة.

تتوافر في الاسواق بطاقات من خزف تستعمل لهذه الغاية وميّزتها انها تُغسل فتُمّحى الاسمـاء المدوّنـة عليها ويمكن استعمالها عدة مرّات.

هنـاك ايضاً بطـاقات لحفـلات الاطفال يمكن التفنُّن في تـزيينها اذا صنعت في البيت، ويمكن اختيـارهـا جـاهـزة ومرسومة بما يرضي خيالهم الطريف ويجتذب اهتمامهم.



### قائمة الطعام

في الحفلات التي تضمّ عدداً كبيراً من المدعوّين وفي المقصف وفي الحفلات الحميمة، قائمة الطعام فكرة غير واردة على الاطلاق. لكن اذا كانت حفلة العشاء لمناسبة اجتماعية وعدد المدعوين لا يزيد عن ستة اشخاص فان قائمة الطعام تُميّز المائدة وترفع مستواها.

تُطبع اسماء الأصناف بآلة كاتبة على بطاقة صغيرة، واذا كان الخط واضحاً وجميلاً يمكن ان تُدوَّن باليد فتضفي على الجلسة طابع المودّة. والمضيف المالك موهبة الرسم، يمكنه تزيين كلّ بطاقة بالأحرف الأولى من اسم المدعو الذي ستوضع امام صحنه. ويمكن زخرفة البطاقة برسم ازهار وبعض أواني المائدة.

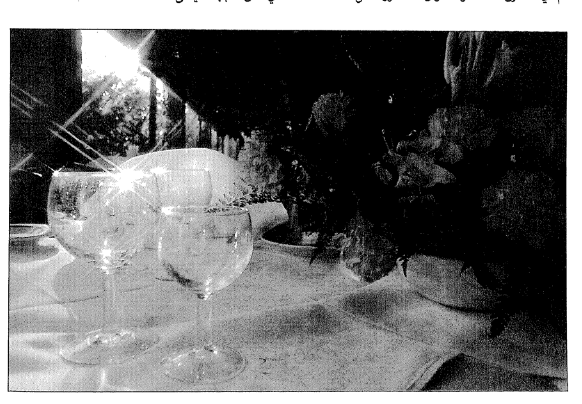
وهناك فكرة طريفة وعملية اذا كانت المائدة لا تتسّع للبطاقات، وتقضي بكتابة اسماء الاصناف بقلم ملوّن على مرآة.

### الخدمة على المائدة

وفرة الخدم في المنازل كانت وما تزال مقصورة على عدد قليل من الميسورين. لكن في عصرنا مكاتب توفّر خدّاماً مُدرّبين على تقديم الاطعمة للضيوف في الحفلات الرسمية والمناسبات غير العادية، كحفلة فرح مثلاً.

في الحفلات التي تضمّ اصدقاء واقارب تستعين ربة البيت بالعربة الجرّارة لنقل الأطباق من المطبخ الى غرفة الطعام، واعادة الصحون الفارغة المستعملة الى المطبخ. في حال كون المائدة نوعاً من المقصف توضع الاطباق والشوك والسكاكين على طاولة صغيرة قرب المائدة، ويتناولها المدعوون ويتولّى كلّ منهم سكب ما يريد في صحنه، ويعود به الى مقعده. هذه الطريقة العصرية تُتبّع عندما يكون عدد الضيوف كبيراً. وهناك طريقة عصرية ايضاً، تُتبّع في حال كانت الاصناف جدّ منوّعة وباردة، فيتم ملء الصحون في المطبخ ثم تُقدّم الى الضيوف.

يقدّم كلُّ صنف من الاطعمة الى السيدات اولاً، بدءاً من الاكبر سنّاً، ثم الى الرجال. ويقف من يقدّم الاطباق دائماً على يسار الضيف. ويرفع الصحن الفارغ من الجهة اليسرى للضيف ويوضع امامه الصحن النظيف المخصّص للصنف التالي، من الجهة اليمنى.





في كل الاحوال، وحتى عندما تجمع المائدة اصدقاء مقرّبين، لا يجوز تفريغ بقايا الصحون إلّا في المطبخ. وعند تغيير ادوات المائدة يجب تجنّب قعقعة الصحون والشوك والملاعق والسكاكين.

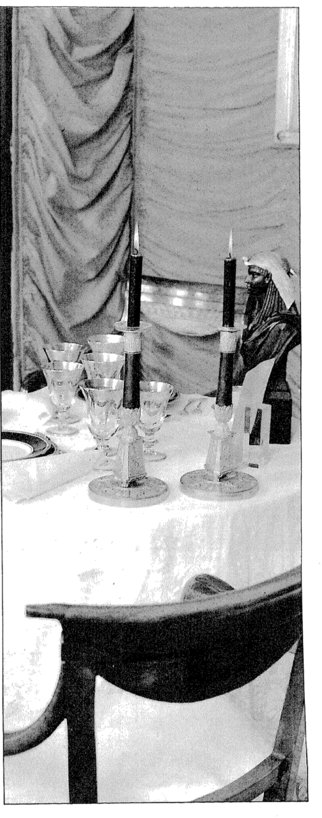
آداب المائدة لا تقرّ التدخين في اثناء الطعام، في الولائم الرسمية. والذواقة عموماً لا يدخّنون وهم يتناولون طعامهم. على ان بعض اجواء الموائد الحميمة والتي تطول الجلسة حولها وتكثر الأحاديث، قد تدفع احد المدعوّين الى اشعال سيكارة، فما على المضيف سوى ان يضع منفضة بجانب صحنه ويستبدلها بثانية نظيفة من حين الى آخر.

تقدّم القهوة في غرفة الاستقبال، الّا في حال لاحظ المضيف ان الحديث الدائر حول المائدة شيّق يثير اهتمام المدعوّين، فيبادر الى رفع الصحون والصحاف من دون افراغ المائدة تماماً من محتوياتها، ثم يقدّم القهوة الى الجالسين حولها.

يلاحَظُ هنا انه لا يليق بربة البيت ان تختفي في مطبخها بعد العشاء وتبدأ بتنظيف الصحون وادوات الطعام، وضيوفها ما يزالون جالسين الى المائدة او في غرفة الاستقبال.

اذا وجد خدم في المنزل وكانت المأدبة لمناسبة حفلة رسمية، فيُطلب من الخادمة الاعتناء بنظافة ملبسها، ويكون ثوبها اسود طويل الكمين وفوقه مريلة بيضاء. اما الخادم فيرتدي طقماً اسود وقميصاً بيضاء وربطة عنق سوداء. او يرتدي الخدم الزيّ الفولكلوري الشعبي المحلّي.

# الخدمة على المائدة



يقدّم الطعام اولاً الى السيدة الجالسة عن يمين ربّ البيت ويُمرّرُ على سائر السيدات واخيراً على ربة البيت. بعد ذلك يُقدّم الصنف الى الرجال بدءاً بالجالس منهم عن يمين ربّة البيت وانتهاء بصاحب البيت.

نذكّر بان الطبق يُقدّم دائماً من الجهة اليسرى للمدعو ويرفع الصحن المستعمل من الجهة اليسرى، ويُستبدل بآخر نظيف من الجهة اليمنى.

يعرض كل صنف على المدعوين مرتين باستثناء الحساء والاجبان التي تُعرض مرّة واحدة.

**يجب ان نتذكر:**

قبيل موعد الوليمة على المضيف ان يستعرض في ذهنه ما تمّ من اعداد، وما قد يكون ناقصاً. من اهمّ ما عليه ان يتذكّره الآتي:

- مراجعة مفكرته والتأكد من كون مشترياته كاملة غير منقوصة. واذا اكتشف نقصاً فيها، عليه ان يبادر الى اقتنائه بسرعة. قد يكون هذا النقص مهمّاً كالخبز مثلاً، وقد يكون من الكماليات كالمزيد من الازهار. وفي كل الاحوال الافضل اكتشاف النواقص قبل موعد الوليمة.
- من الضروري تهيئة كل الاطعمة في المطبخ بحيث تكون جاهزة للانتقال الى المائدة، كغسل الخضر مثلاً واخراج الصحون من الخزائن وتنظيفها والخ...
- اتمام اعداد المقبّلات وتسخين بعضها في الفرن.
- التأكّد من نظافة غرفة الحمام، واحتوائها كل ما قد يحتاجه الضيف من مناشف وصابون وورق ومشط. وفي حال الانارة بالشموع يفترض اقتناء كمية اضافية منها لاستبدال كل شمعة تحترق. وكذلك يُفترض اقتناء احتياط من اللمبات الكهربائية.
- يجب تفقّد صيدلية المنزل وتزويدها بما ينقصها من ادوية قد تُطلَب من نوع الاسبرين وما شابه.
- قبل وصول المدعوّين يوضع غطاء المائدة ويزين بالازهار والشمعدانات، بعد تنظيفها وتلميعها بالطبع، وترتب الممالح والفوط وسائر ادوات الطعام.

# الاطـار المناسـب



الاطار هو الجو العام المحيط بحفلة يتخلّلها تناول المدعوين لوجبة طعام. اعداد الاطعمة اللذيذة وتزيينها، وترتيب المائدة بذوق ومعرفة، وتوزيع الاضواء باتقان، وتنسيق الازهار بفن، كل هذا يشيع البهجة والمرح في جو الحفلة.

ولمساحة المنزل وامكانات المضيف دور بارز في تصميم الحفلة وتحديد نوعها والتمكّن من اضافة اجواء معيّنة عليها. لكن ايّاً تكن الامكانات، وحتى لمناسبة حفلة بسيطة او وجبة حميمة، يبقى العنصر الاساسي في توفير جو مرح وانجاح اية حفلة، هو الترحيب بالضيف.

**اجواء الحفلة**: على المضيف ان يشعر بتأثير الانارة على نفسية المدعوين. ويلاحظ في هذا المجال ان الاضواء الساطعة ليست هي المُفضّلة دائماً. وتُعتبر اضواء الشموع هي الافضل، لانها تضفي جوّاً رومنسياً على الغرفة وتوثّق روابط الالفة والسمر وفي حال اختيار الانارة بالشموع، يُفترض ان يكون عددها كافياً ليتبيّن الضيف بوضوح ادوات المائدة والوان الصحون ومحتويات الاطباق.

قبل وصول المدعوين لا بد من تهوئة غرفة الحفلة. ثم يُكيّف الجو وتخفّض درجة الحرارة الى ما دون المعدّل الطبيعي، لان وجود عدد كبير من الناس في غرفة واحدة سيؤدي الى ارتفاع درجة حرارة هذه الغرفة.

وعلى المضيف ألّا يفتح باباً او نافذة خلف اي مدعو، بقصد تهوئة الغرفة او تعديل درجة حرارتها، في أثناء الحفلة.

**الموسيقى**: اختيار الموسيقى مسألة ذوق ولباقة. من القواعد العامة لهذا الاختيار تجنُّب الموسيقى الكلاسيكية إلّا في حال التأكّد من كونها مرغوبة من قبل المدعوين كافة.

الافضل هو سؤال المدعوين عما اذا كانوا راغبين بالموسيقى وعن نوع الموسيقى الذي يرتاحون اليه.

# آداب المائدة

حسن التصرف في اثناء تناول الطعام أمرٌ بالغ الاهمية. واتقان اداب المائدة يضفي جوًا انيقاً ومشهّياً يكمِّل جمال المائدة وجاذب فضياتها وزينتها، وفخامة آنيتها وادواتها.

نورد فيما يلي ابرز قواعد آداب المائدة:

- يجلس الضيف مستقيماً ولا يرتاح في مقعده او يسند رأسه بيده مثلاً، ولا يضع على المائدة سوى معصميه.
- من المعيب التكلُّم والفم مليء بالطعام. ويتم المضغ بهدوء وحرص على عدم اصدار اي صوت.
- لا يصحّ شرب اي سائل إلّا بعد ابتلاع الطعام وافراغ الفم منه تماماً. تمسح الشفتان بالفوطة قبل الشرب وبعده. ولا يُرفع الكوع في اثناء تقريب الكوب من الفم.
- توضع كمية من الطعام في الفم تناسب حجمه، وبحيث لا يبدو محشواً باكثر مما يستوعب.
- يتمّ ابتلاع ما في الفم قبل تلقيمه مرة ثانية.
- يفتح الفم بما يتناسب مع حجم لقمة صغيرة وليس اكثر.
- عند ارتشاف الملاعق الاخيرة من الحساء ترفع قليلاً جهة الطبق القريبة من المدعو باتجاه وسط المائدة.
- تُستعمل شوكة لغمس قطعة صغيرة من الخبز في الصلصة. ولا تؤخذ قطعة الخبز باليد لتغمّس في الصلصة.
- تؤخذ نوى الزيتون او بزر البرتقال من الفم براحة يد مضمومة على بعضها وتحجب الشفتين، بحيث لا يظهر الفم ولا ما يخرج منه. في حال اضطرار المدعو الى اخراج قطعة كبيرة نسبياً من فمه كعضمة الدجاج مثلاً، فعليه بوضع العظمة على الشوكة ثم على حافة الطبق. والقاعدة العامة في مثل هذه الاحوال، تقضي بتفادي الارتباك والحيرة، وعدم القيام بما يجذب النظر.
- اطباق التقديم، يحوي كل منها ملعقة للسكب. تُستعمل هذه الملعقة وتعاد الى مكانها. ولا يسكب من يتناول الطعام بملعقته الخاصة ولا بشوكته، ولا يتناول اي طعام من طبق التقديم قبل ان يسكبه في صحنه.
- سكب كمية تزيد عن الحاجة خطأً لأن قواعد المائدة تقضي بعدم ترك فضلات في الصحن. التقدير الصحيح لكمية الطعام الكافية امر ضروري، والافضل ان يسكب المرء اقلّ من حاجته وليس اكثر.
- في حال حاجة المدعو الى الخبز او الماء البعيد عن متناول يده، عليه بطلب المساعدة من مدعو آخر، مكانه قريب من الماء او الخبز.
- تُقدّم الضيافة للسيدة المتقدِّمة في العمر اولاً، وللسيدات قبل الرجال دائماً.
- في الولائم وفي المطاعم يُحظّر استعمال المسواك.

## ادوات تناول الطعام

هناك نوعان من ادوات تناول الطعام الشوك والملاعق والسكاكين ونوع آخر هو العصي. النوع الاخير مستعمل في بعض البلدان الآسيوية وقواعد استعماله تتطلّب تدريباً ومهارة. سنقصر حديثنا على النوع الاول الشائع في كل بلاد العالم:

**السكين**: يمسك السكين باليد اليمنى وتوضع السبابة على جهته غير القاطعة. لا يوضع السكين في الفم ولا يستعمل للتأشير به في اثناء الحديث. ولا يستعمل السكين لتقطيع الخبز او لتحريك الطعام.

**الشوكة**: لا تمسك الشوكة باليد اليمنى على الاطلاق. تمسك دائماً باليد اليسرى وظهرها الى اعلى. يمكن استعمالها لخلط الطعام في الصحن.

**الملعقة**: تمسك باليد اليمنى فتوضع على راحة اليد بين السبابة والإبهام. وتستعمل لتناول الحساء.

في حال التوقف عن تناول الطعام لوقت قصير، يوضع السكين والشوكة في الطبق وليس على جوانبه. بعد الانتهاء من تناول الطعام يوضع السكين والشوكة في وسط الطبق تبعاً لخطين متوازيين ومتقاربين.

**الفوط**: حين يفتح صاحب الدعوة الفوطة المطوية امام صحنه فهذا يعني إمكان الشروع في تناول الطعام. توضع الفوطة على الركبتين ولا تُعَلّق بياقة القميص. يبدأ بهذه الحركة صاحب الدعوة ثم يتبعه المدعوين.

**البهارات**: في حال خلو المملحة القريبة من الملح او البهار يؤخذ قليل منه من مملحة اخرى بملعقة صغيرة توضع عادة امام كل طبق.

**غطاء المائدة**: يوضع فوق قطعة قماش لتخفيف الصوت ولحماية الطاولة من الحرارة المنبعثة من بعض الاطباق.

**غسل الاصابع**: يوضع وعاء يحوي ماء فاتراً وحلقة من الليمون الحامض او بتلة من الورد، على يسار الضيف. تغمس اطراف الاصابع بالماء داخل الوعاء وتجفّف بمنشفة.

الطريقة العادية

الطريقة الصينية

# ترتيب الفضيّات



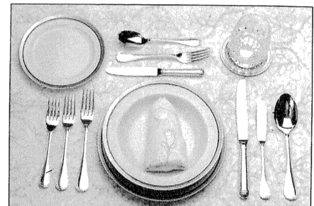
اتقان ترتيب الفضيات يضفي على المائدة رونقاً وجمالاً. المائدة العائلية اليومية تتحوّل بفضل الاواني الفضية الى وليمة تتّسم بالفخامة وتوحي ببهجة المناسبة السعيدة.

الفضيات تضاعف جاذب الأطباق الشهية وترتقي بزينتها الى مستوى التحفة الفنية الثمينة. وهي اساس لا بد منه للمائدة الانيقة المُعَدَّة لمناسبة رسمية.

معرفة كيفية استعمال الاواني الفضية بدقّة، وتحديد مكان ووظيفة كلٍّ منها تبعاً لنوع الوجبة، محطّةٌ بالغة الاهمية في فنون ترتيب الموائد.

ولكون الصور المرفقة بالشرح اوضح الدلائل، اليك بمجموعة من الصور والشروحات، يبيّن كلٌّ منها طريقة معينة لترتيب الفضيات بحيث تلائم نوع الوجبة ومحتوياتها.

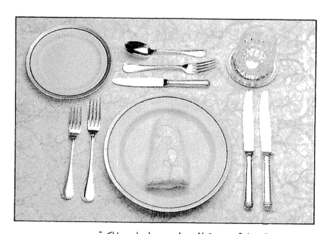
# ترتيب الفضيّات



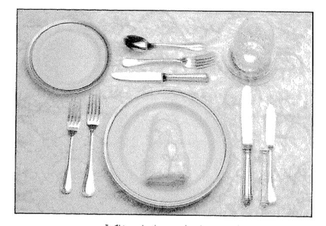
١ ـ وجبة كاملة مؤلفة من مقبلات وحساء وسمك ولحم وحلويات وفاكهة.



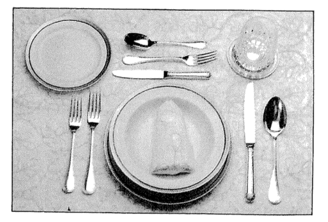
٢ ـ وجبة مؤلفة من مقبلات وحساء ولحم وحلويات وفاكهة.



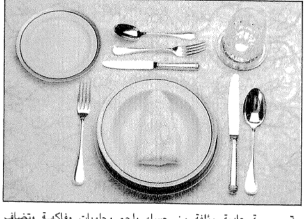
٣ ـ وجبة مؤلفة من مقبلات ولحم وحلويات وفاكهة.



٤ ـ وجبة مؤلفة من سمك ولحم وحلويات وفاكهة.

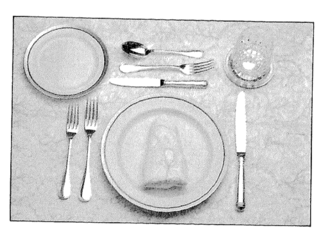


٥ ـ وجبة مؤلفة من سلطة وحساء ولحم وحلويات وفاكهة.

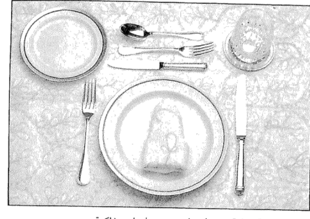


٦ ـ وجبة عادية مؤلفة من حساء ولحم وحلويات وفاكهة وتضاف الفضيات اللازمة لاطباق اضافية.

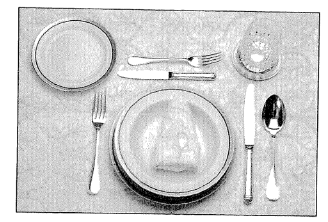
# ترتيب الفضّيات



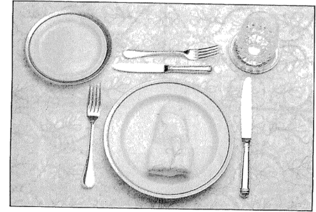
٧ - وجبة مؤلفة من سلطة أو مقبلات ولحم وحلويات وفاكهة.



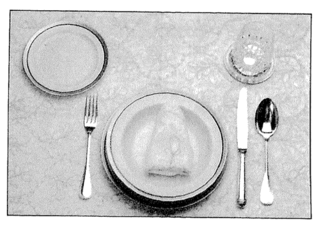
٨ - وجبة مؤلفة من طبق لحم مع حلويات وفاكهة.



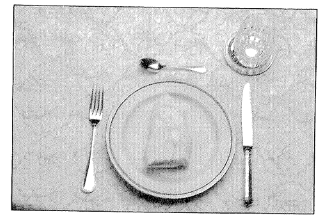
٩ - وجبة مؤلفة من حساء ولحم وفاكهة.



١٠ - وجبة مؤلفة من طبق واحد مع فاكهة وتوضع الفضيات اللازمة لاطباق اضافية.



١١ - وجبة مؤلفة من حساء ولحم.



١٢ - ترتيب الطبق الاخير في الوجبة المكوّنة من الحلويات والفاكهة، وتستعمل ملعقة أولاً للحلويات ثم شوكة وسكين للفاكهة.

# ترتيب الفوط

**شكل الفراشة**: هذا الشكل جميل وانيق لكن تنفيذه اصعب من سائر الاشكال. يتحقق شكل الفراشة تبعاً للمراحل الآتية:

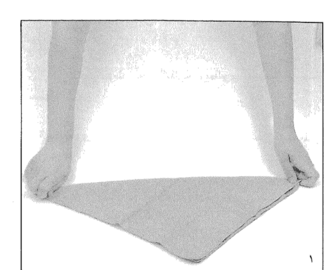
١ ــ تفتح الفوطة ويطوى أحد أطرافها بحيث تتَخذ شكل مثلث.

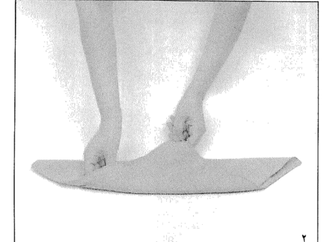
٢ ــ تطوى زاوية المثلث القائمة إلى الأسفل.

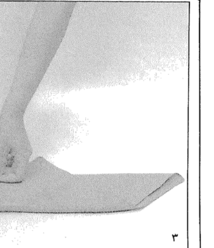
٣ ــ يطوى طرفاها الجانبيان إلى أعلى فيصير المثلث صغير تكرّر العملية.

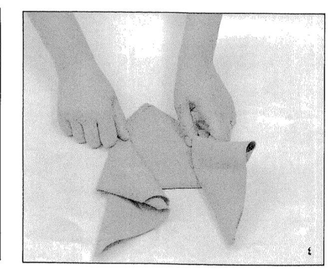
٤ ــ يطوى طرفاها نحو وسطها فتبدو كالفراشة.

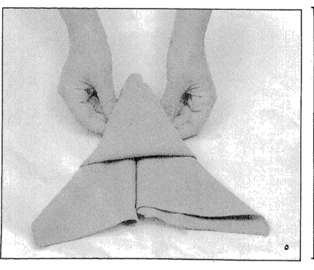
٥ ــ توضع الفوطة بعد تشكيلها في وسط الطبق.


١


٢


٣


٤


٥

# ترتيب الفوط

ترتيب الفوط باشكال هندسية وفنيّة ينمّ عن ذوق المضيف ويكسب المائدة مزيداً من الفخامة والرونق. غالباً ما تُعطى الفوط شكل مثلث او مستطيل وتوضع على الصحن، او على جانبه الايمن. وهناك اشكال مختلفة تُلفت انتباه المدعوين نعرض بعضاً منها:

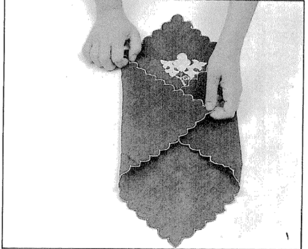
**شكل الظرف**: يتمّ طيّ الفوطة على شكل ظرف تبعاً للمراحل المبيّنة في الصور كالآتي:

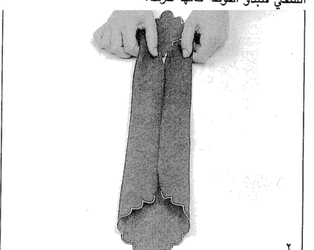
١ ـ تفتح الفوطة على الطاولة ويطوى طرفها باتجاه وسطها.

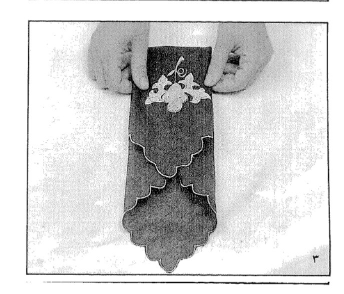
٢ ـ تطوى مرة ثانية نحو داخلها لتأخذ شكل مستطيلٍ طويل له طرفان.

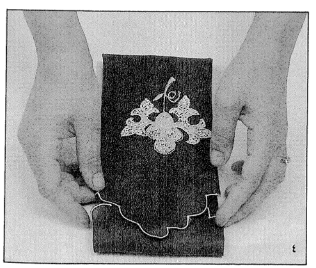
٣ ـ يُطوى الطرف السفلي باتجاه العلوي حتى تفصل بينهما سنتمترات قليلة فقط.

٤ ـ يُطوى الطرف العلوي الى اسفل ويوضع تحت الطرف السفلي فتبدو الفوطة كأنها ظرف.


١


٢


٣


٤

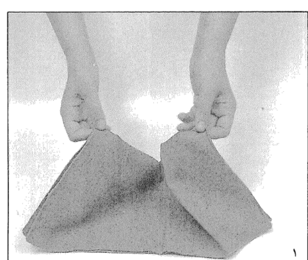
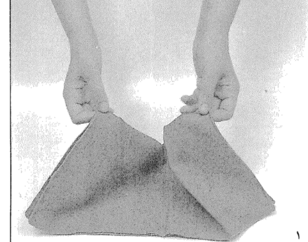
**شكل منديل السترة**: يشبه شكل المنديل الظاهر بعضُه من جيب السترة القريب من الياقة. يتم تنفيذه تبعاً للمراحل الآتية:

١ ـ بعد فتح الفوطة على الطاولة تُطوى اربع مرات لتأخذ شكل مربع.

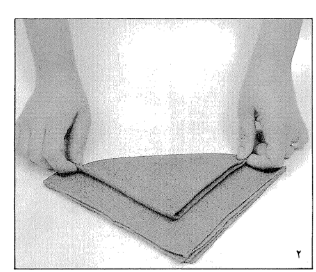
٢ ـ تطوى احدى زوايا المربع الى داخل الفوطة فيشكل مثلثاً صغيراً.

٣ ـ تطوى احدى زوايا المثلث الى داخل الفوطة ثم تُتبع بالزاوية الآخرى.

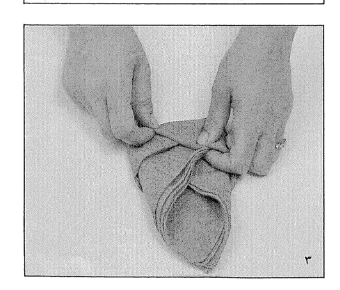
٤ ـ تقلب الفوطة على طرفها الثاني فتتخَذ الشكل المُبيَّن في الصورة.

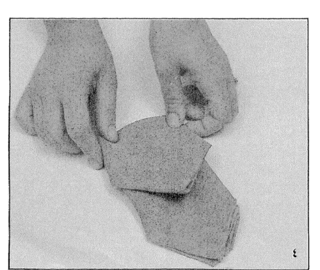
١



٢



٣



٤

# ترتيب الفـوط

**شكل الاطار:** كبير الحجم نسبياً يوضع في وسط الطبق بعد تنفيذه.

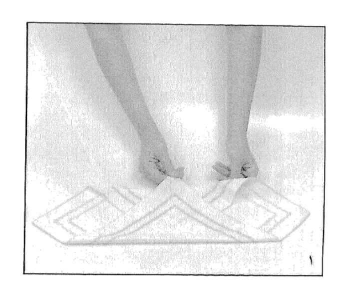
سهل التنفيذ ويتم باتباع الطرق التالية:

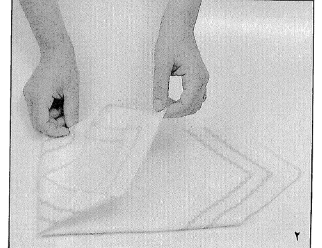
١ ـ تفتح الفوطة ويُطوى طرفها العلوي نحو الأسفل، وطرفها الأسفل نحو الاعلى.

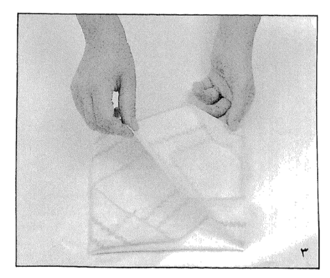
٢ ـ تدار الفوطة على جهتها الثانية ثم يقلب احد اطرافها الى داخلها.

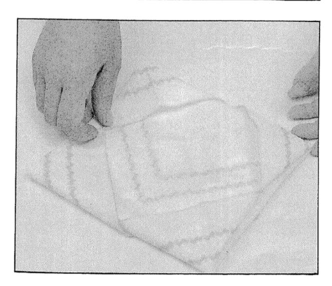
٣ ـ يطوى طرفها المقابل ويدخل في الفتحة الواقعة في الجهة المقابلة له ـ يضغط عليها ليستوي سطحها.

٤ ـ توضع الفوطة بعد تنفيذها في وسط الطبق.


١


٢


٣





# طرق تقديم بعض الأطعمة

بعض انواع الاطعمة يتطلب اتقاناً في التقديم وعلماً بكيفية تناوله. اخترنا نماذج من الانواع التي تقدّم باستمرار على الموائد الرسمية وفي المناسبات غير العادية:

**الارضي شوكي (الخرشوف):** تقدّم حبّاتها كاملة وتؤخذ كل ورقة منها بالاصابع فتغمس بالصلصة المُعدَّة خصّيصاً لها، والتي تُسكب في صحن الطعام.

**الهليون:** هناك طريقتان لتناول الهليون. يؤخذ بالاصابع ويغمّس في الصلصة. او يقطع رأسه بالشوكة ويؤكل بها. يجب انتظار ان تبدأ ربة البيت بتناول الهليون فيتبَع الضيوف الطريقة التي اختارتها.

**الموز:** هناك طريقتان ايضاً لتناول الموز. تفصل القشرة عن الجهات الاربع على طول الموزة بشوكة وسكين، ثم تمسك الموزة من اسفلها باليد اليسرى وتؤكل بقضمات صغيرة. او تُقَشَّر الموزة بشوكة وسكين ثم تقطّع حلقات بالشوكة.

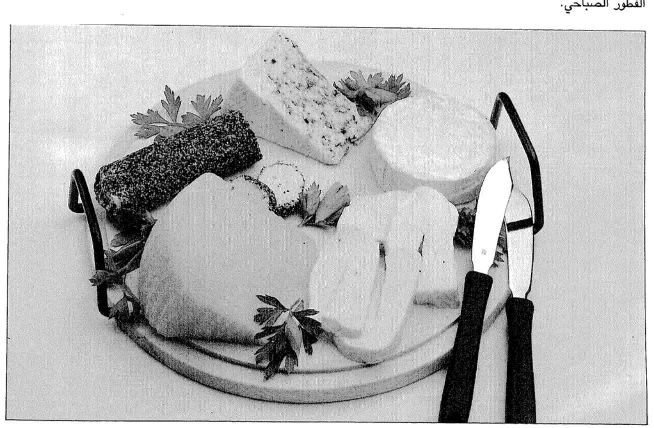
**الزبدة:** تؤخذ قطعة من الزبدة بالسكين المخصّص لها وتوضع على طرف الصحن وتدهن قطع صغيرة من الخبز بالزبدة. لا تدهن شرحة الخبز بكاملها بالزبدة إلّا في وجبة الفطور الصباحي.

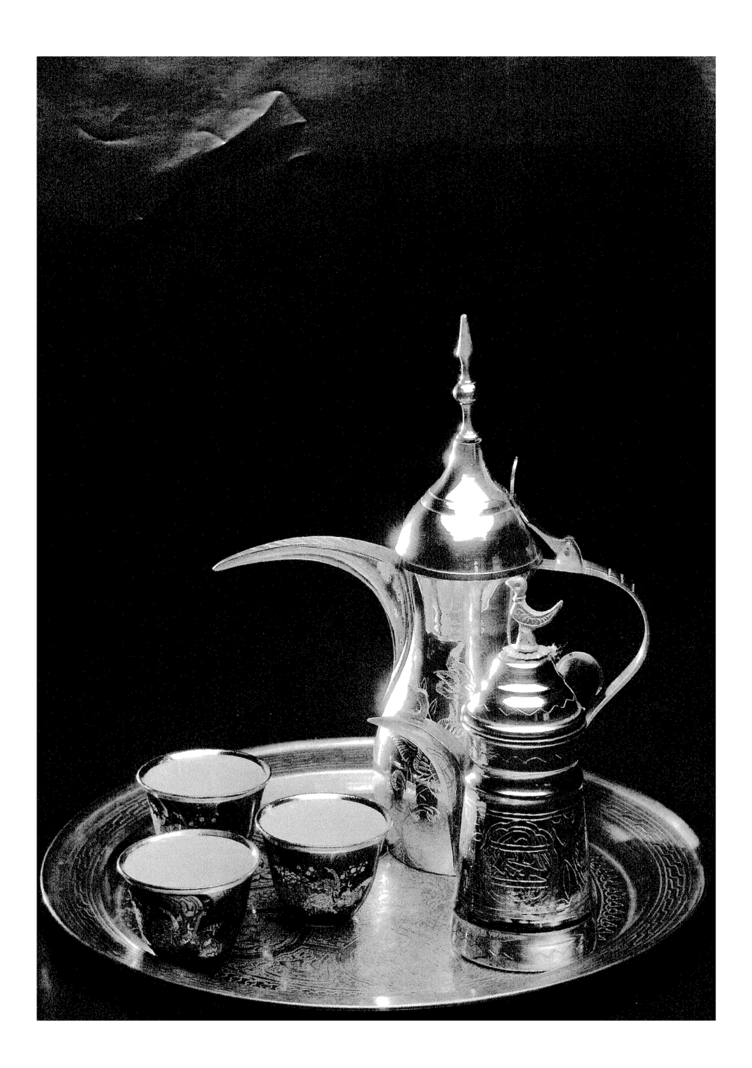
**القهوة:** تقضي آداب المائدة بتقديم القهوة من دون استئذان الضيوف او سؤالهم عن رغبتهم او عدم رغبتهم بتناولها. تُقدَّم القهوة في الصالون، ويجوز تقديمها بعد نهاية الوجبة على مائدة الطعام. ربة البيت هي التي تقدّم الفناجين الفارغة ووعاء السكر في حال كانت القهوة افرنجية. القهوة العربية تُسكَب ثم تقدّم. وتشرب القهوة ايّا يكن نوعها وهي حارة.

**الاجبان:** تقدم الاجبان على لوح من خشب وتكون منوّعة لتناسب مختلف الاذواق. تؤكل الاجبان بالشوكة والسكين، واذا كانت الجلسة عائلية فيسمح باستعمال السكين فقط. في الولائم الرسمية تقدم الاجبان مرة واحدة.

**السلطعون:** يقدم السلطعون مقطوعاً الى شطرين ومفتوحاً او يقطّع الى عدة اجزاء. تُقدم معه كسّارة للاقطه، وشوكة لها سنّان مخصّصة لانتزاع لحمه. ويقدم ايضاً إناء صغير لغسل الاصابع.

**الكركند:** يقدّم كالسلطعون مشطوراً الى جزئين ومفتوحاً، او يقطّع شرحات.







# طرق تقديم بعض الاطعمة

**البيض المسلوق:** يكسر راس البيض بملعقة صغيرة وتؤكل بالملعقة خصوصاً اذا كانت رخوة. ويُفضّل تقشير البيضة الجامدة بكاملها ووضعها في الصحن وتقطيعها وتناولها بشوكة وسكين.

**البرتقال:** تقص القشرة في اربعة اماكن متوازية. تنزع القشرة وتقسّم البرتقالة الى اربع قطع وتؤكل كل منها على حدة.

**الخبز:** في الوجبات العائلية يُقطع الخبز ويوضع في سلة على المائدة. على الموائد الرسمية يوضع الخبز في صحون صغيرة يُرتب كل منها عن يمين كل مدعو. من آداب المائدة ان يكسر المدعو قطعة خبز بحجم قضمة، كلّما احتاج اليها. وبعد تناول الاطعمة كلّها، وقبل تقديم الفاكهة، تُنظف المائدة من فتات الخبز المتناثرة عليها.

**الدراقن:** لا يؤخذ الدراقن باليد ويُقضم بل تقطّع حبته الى اربعة اجزاء يُغرز كل جزء منها بشوكة ويقشّر بسكين تمسكه اليد اليمنى.

**الاجاص:** هو ايضاً لا يقضم ويؤكل بالطريقة نفسها التي يؤكل بها الدراقن.

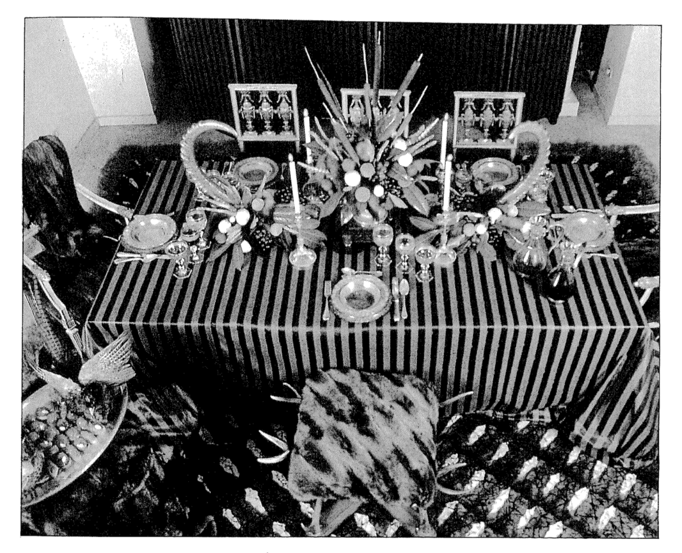
**السمك:** في الولائم تخصّص للسمك شوكة وسكين، ولا يجوز استعمال السكين والشوكة المخصصين للاطعمة الاخرى، اذا صادف المدعو حسكة يستطيع التقاطها بين الابهام والسبابة ووضعها على حافة الصحن.

**الحساء:** في الولائم الكبيرة يُسكب الحساء قبيل جلوس المدعوين حول المائدة، لذلك يجب ان يكون الحساء حاراً. تمسك ملعقة الحساء باليد اليمنى وتُدخل الى الفم من جهة راسها.

**العنب:** يقدم العنب عناقيد مُرفقة بمقصّ صغير ووعاء لغسل قطع العنقود. يؤكل العنب بالاصابع حبّة حبّة، ويُلفظ بزره في راحة اليد ثم يوضع في الصحن.

**السلطة:** صحن السلطة على شكل قارب صغير ويوضع على يسار الضيف. تقدم السلطة قبل عرض طبق اللحم على المدعوّين . تؤكل السلطة بشوكة ومن دون استعمال سكين، لذلك تقطّع الخضر والاوراق التي تتألف منها، حتى لا يُحرج الضيف. يمكن أيضاً تقديم السلطة مع الاجبان.

# تزيين المائدة



المائدة الزاهية بزينة جميلة تبعث البهجة في نفوس المدعوين. وهي بالتالي تستحق ما يُبذل في سبيل تجميلها من جهودٍ وشحذٍ للذوق والمخيلة.

أول قواعد تزيين المائدة يقضي بتجنّب التكديس العمودي الذي يحجب رؤية بعض المدعوين لبعضهم الآخر، ويعيق تبادل الاحاديث. اجمل باقة ازهار وافخر شمعدان يتحولان الى مصدر ازعاج للضيوف حين ينتصب الواحد منهما جداراً حاجباً للنظر!

تبدأ الزينة بالتفكير في تصميم ينسجم مع نوع الدعوة، واصناف الاطباق، وايضاً مع فصول السنة. فيما يلي بعض الافكار والتصاميم المُعتمدة والتي يمكن تطويرها وتكييفها مع الظروف والمناسبات:

**الربيع**: تُزيَّن المائدة في هذا الفصل الزاهي بازهار الحقول النضرة. تُنسَّق الازهار في سلال صغيرة من الفخار او الزجاج المكسو قعره بطحلب إصطناعي. وتوضع سلال الازهار على الفوط او على يسار كلٍّ من المدعوين.

لمناسبة بعض الاعياد الواقعة في فصل الربيع، يمكن تزيين المائدة ببيض مصنوع من السكر ومزركش بالوان فرحة، او بارانب من البسكويت، او بتنسيق الازهار الطبيعية في اكواب صغيرة مُرَبَّعة تُصَّف على حفاف المائدة بكاملها، او تقطعها بخطوط منحنية او مستقيمة.

**الصيف**: الفرصة متاحة في هذا الفصل لتزيين المائدة بفاكهة الصيف كالكرز مثلاً، او بحزَم دقيقة من القمح الذهبي والازهار الزرقاء. ويمكن وضع إناءٍ كبير مليء بالفاكهة النضرة والخضر الندية في وسط مائدة مقصِف.

# تزيين المائدة

**الخريف**: تُختار الوان الخريف الدافئة لتزيين المائدة مع التنبُّه الى تناغمها مع لون السماط، ويمكن وضع اوراق العنب وثماره الى جانب كل صحن.

**الشتاء**: تزين المائدة في فصل الامطار باغصان صغيرة من شجر الصنوبر الدائم الخضرة. وبين الاغصان يُوزَّع الجوز والبندق واللوز الجاف والتفاح الاحمر او اية مادة متوافرة في الاسواق وتوحي بسهرات الشتاء الحميمة والسمر حول مدفأة.

**الاعياد**: أبّهة العيد وبهجته يجب ان تنعكسا على المائدة. يمكن مثلاً عقد شرائط حريرية ملوّنة على شكل فراشات وربطها بشريط آخر يتمدّد ويتعرّج بين الصحون. ويمكن تزيين موائد الاعياد بما تيسّر من الازهار الموسمية. الهدف الاساسي من تزيين المائدة لمناسبة عيد هو اشاعة السرور وجعله مُخيِّماً على الجو طوال وقت الوليمة.

**المناخ والطرافة**: سرعة وسائل النقل وتوسُّع التبادل التجاري جعلا اشياء عديدة من انتاج بلاد بعيدة، تبدو أليفة في الاسواق. وغالباً ما تكون هذه الاشياء المستوردة طريفة وجذابة. في هذا المجال يمكن تزيين المائدة بفاكهة وخضر وازهار وآنية ذات طابع فولكلوري يُمَيِّز بلداناً قصية، فتضفي على المائدة مسحة من الطرافة والغرابة المثيرتين للدهشة.

وتكون هذه الزينة الطريفة منسجمة مع المناسبة حين نستقبل ضيوفاً اجانب. لو اردنا الاحتفاء بضيف من الولايات المتحدة الاميركية مثلاً، فيستحسن تزيين المائدة بنماذج مُصَغَّرة من ناطحات السحاب. واذا كان الضيف ايطالياً فيمكن اختيار اكواب دقيقة وطويلة لتزيين المائدة ببعض عيدان المعكرونة الدقيقة «سباغيتي»، او تُستعمل صحون من الخزف الايطالي تحمل رسوماً لمناظر ومعالم ايطالية.

واذا اريد للمائدة ان تذكّر المدعوين باجواء جزر المحيط الهادي، فتوضع عليها صحاف بلّورية تحوي شرحات الاناناس...

والطابع الاسباني تشيعه موسيقى اسبانية ناعمة وفوط اسبانية، وربما دمى صغيرة ترتدي ازياء فولكلورية.

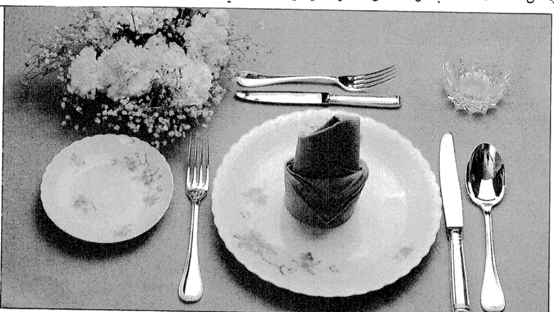
ويمثل هذه الاشياء نولّد جواً روسياً او هندياً او صينياً او يابانياً والخ...

كل ما علينا لاضفاء جو بلد معين على مائدة معينة هو تذكُّر ما ينتجه هذا البلد من خضر وفاكهة وازهار، وكل ما يوحي بالجو المميّز لهذا البلد.

سنفصّل مثلاً واحداً يبرز ما اوردناه اعلاه:

لنتصور ان صديقاً للعائلة عاد من رحلة الى اليونان واستضفناه للاحتفال بسلامة عودته الى الوطن. قد يُسعده ان يتذكر رحلته من ايحاء المائدة، فنفاجئه بتزيينها باوراق الدوالي واكواب الفخّار البنيّ اللون وآنية شرقية يونانية الرسوم والرموز، وبوضع وعاء كبير من الخزف اليوناني يحوي المواد الاساسية للاطعمة اليونانية كالباذنجان والفلفل الاخضر والاصفر والاحمر والليمون الحامض والطماطم والخ...

كانت تلك افكار ونماذج، والامكانات في هذا المجال لا تحصى واكثر من ان تُعدّ.





# مائدة الفطور



وجبة الفطور الصباحي مهمّة لأنها تؤثّر على نشاط المرء طوال النهار. هذا ما يؤكده اختصاصيو التغذية الصحّية، حين ينصحون بايلاء هذه الوجبة اهتماماً خاصاً.

بعض الناس يتجاهل هذه النصيحة ويكتفي بفنجان قهوة وقطعة بسكويت، متذرعاً بضيق الوقت. البعض الآخر من الناس، أدرك اهمية الفطور وحرص على توفير الوقت اللازم لتناول وجبة صباحية مغذية.

في المجتمعات العالمية المتقدمة صناعياً، يُعتبر الفطور اهم الوجبات، لانه يسمح بتناول غداء خفيف ومتابعة العمل بعد الظهر، وأيضاً لأن الأطباء باتوا ينصحون بعدم اثقال المعدة بعشاء دسم قبيل النوم.

وجبات الفطور انواع مصنفة تقليدياً، نذكر أهمها:

**فطور «كونتيننتال»**، ويتألف من اللبن (الحليب) مع القهوة او مع الشاي، والزبدة وأنواع المربى والخبز والبسكويت.

**فطور «تقليدي»**، يُفترض فيه ان يمدّ الجسم بغذاء كامل، اي ان يحتوي عناصر الغذاء الاساسية الثلاثة: بروتين ونشويات وزيوت. تضاف بعض الفيتامينات الى هذه العناصر بتناول عصير الفاكهة، وتغتني الوجبة الصباحية باللبن (الحليب) والخبز والبيض والفاكهة النضرة او المجفّفة او المسلوقة.

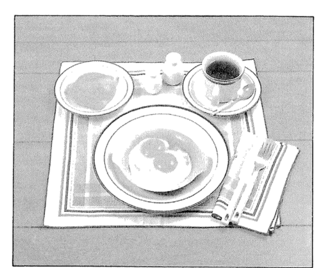
**فطور «شرقي»**، والمقصود فطور تعتمده شعوب الشرق الاوسط، وهو مغذٍ ومنشّط، يحتوي عناصر غذائية منوّعة. يتألف الفطور «الشرقي» من الفول المتبّل والبيض المقلي او المسلوق واللبن الزبادي والزيتون والجبن والزبدة والمربى، بالاضافة الى الشاي او اللبن او القهوة.

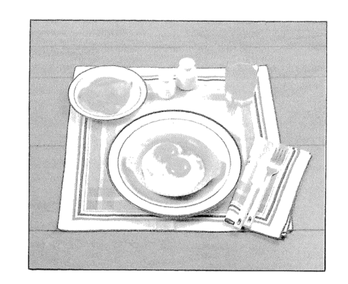
من فوائد وجبة الفطور بالاضافة الى قيمتها الغذائية، كونها مناسبة لاجتماع العائلة في جوّ صباحيّ هادىء. ولذلك يستحسن الاهتمام بترتيب مائدة الفطور وتزيينها بالفوط الانيقة والادوات الجميلة التي تكسبها رونقاً وتفتح شهية الفاطرين.

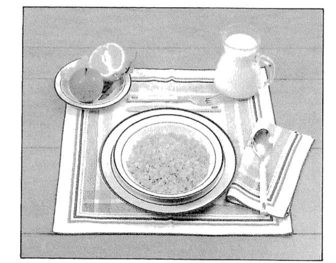
ومن الضروري عدم ترك الزبدة مغلفة بالورق والمربى في الوعاء الذي يحفظ به واللبن في علبته. يفضل ترتيب هذه المواد في اوعية انيقة تسهم في تزيين المائدة.

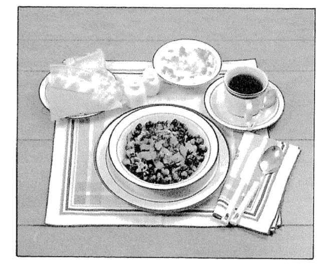
ليس عملياً بالطبع، وضع ادوات من الفضة والكريستال على مائدة فطور العائلة اليومي، لكن لا بد من اختيار غطاء يوحي بالبهجة وينسجم مع «البورسلين».

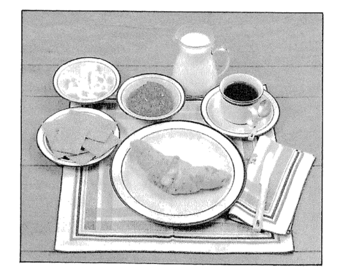
في الصفحة المقابلة اساليب مختلفة لترتيب مائدة فطور لشخص واحد.

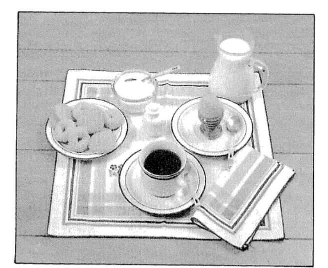












# مائدة العائلة

انها المائدة التي يجتمع حولها افراد العائلة لتناول وجبات طعامهم اليومي.

تتصف هذه المائدة بالبساطة، ويُفترض في ترتيبها ان يكون منظّماً وعملياً.

يمكن استعمال الاغطية والادوات الفاخرة او العادية، وهذا عائد الى الظروف الخاصة بكل بيت، لكن الجامع المشترك لموائد العائلات هو تنظيمها بهدف توفير الراحة لكل فرد، طوال وقت تناول الوجبة.

يمكن الاستغناء عن الاطباق المخصصة للخبز والفاكهة.

ويمكن عدم توزيع الفوط تبعاً لمقتضيات قواعد ترتيب الموائد الرسمية. والخبز يمكن ان يوضع بجانب كل طبق. لكن من الضروري ان تتوسّط المائدة حاملةً تحوي الزيت والخل والملح والبهار، وايضاً ارفاق كل صحن طعام بكأسين، احدهما للماء والثاني للعصير.

أطباق الفاكهة توضع في جانب من المائدة ليسهل توزيعها عند الحاجة اليها.

واذا كانت مائدة العائلة واسعة فيمكن ان تُرتّب عليها اطباقٌ للسلطة ومجموعة اطباق تحوي المقبلات الباردة. في الصورة المقابلة نموذج لمائدة عائلية بسيطة وانيقة.



# مائدة لشخصين



اكتسبت بعض المناسبات التقليدية اهمية خاصة عبر العصور، وتوارثت الاجيال فكرةَ ضرورةِ الاحتفال بها بمراسم مُمَيَّزة.

يوم يودّع الناس سنة راحلة ويستقبلون عاماً، مطّلاً عليهم شخصياً كمثل عيد ميلادهم، او مُطّلاً على ملايين البشر كعيد رأس السنة مثلاً، قد يفضّل البعض الجوّ الحميم حول مائدة لشخصين فقط.

ابرز صفات هذه المائدة الصغيرة، الاناقة والترتيب الشاهد على ذوق مترف. يتوسط المائدة شمعدان ينبعث من شمعته ضوءُ ناعم. ويتمدّد على المائدة غطاء انيق لونه بلون الفوط نفسه، ومنسجم مع لون الصحون والصحاف.

تُقدَّم في هذه المناسبات اصناف فاخرة من الطعام، ولا يحتاج تحضيرها الى وقت طويل.

يوضع الخبز في سلة صغيرة ويمكن وضعه بالطريقة التقليدية في صحن خاص به على يسار صحن الاكل.

# مائدة الولائم

يستحسن التقيُّد ببعض التقاليد في اعداد الولائم الكبرى. اهم التقاليد التي صارت قواعد ثابتة ما يلي:

تُترك مسافة خمسة وخمسين سنتمتراً بين كل صحن وآخر. ويُثبَّت كلُّ صحن فوق صحن آخر مسطح يسمّى «صحن الخدمة»، او فوق فوطة صغيرة مستديرة، حتى لا ينزلق عند استعماله. صحن الخبز الصغير يوضع في الجهة اليسرى لأعلى صحن الطعام، ويستبدل في اثناء تناول الطعام بصحن آخر للسلطة.

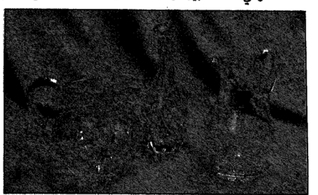
في الماضي كانت الشوكة تُرتَّب بحيث تتّجه اسنانها الى وسط المائدة وترتَّب الملعقة بحيث يكون ظهرها المنتفخ الى اعلى. اليوم تصوب اسنان الشوكة الى الجهة المقابلة لها من المائدة، والملعقة تتبع هي أيضاً خطاً مستقيماً وجهتها المجوّفة، أو جهة السكب إلى أعلى.

ترتيب الشوك والملاعق حول الصحون يكون كالآتي: عن يسار الصحن توضع شوكة المقبلات وتكون الأبعد عن الصحن، تليها لجهة الصحن شوكة السمك، والاقرب الى الصحن هي شوكة اللحم. عن يمين الصحن يوضع سكين المقبلات ويكون الأبعد عن الصحن، تليه لجهة الصحن ملعقة الحساء، ثم سكين السمك او سكين خاص بصنف آخر. واقرب الادوات الى الصحن يكون سكين اللحم. وتُوجه الجهة القاطعة من السكين نحو الصحن.

في اعلى الصحن توضع ملعقة المُحَلّيات وبعدها شوكة الجبن وسكينه.

سكين الزبدة يوضع على صحن الزبدة باتجاهٍ منحرف. تُلغى ملاعق الحساء اذا كان يقدّم في اكواب.

بالاضافة الى الشوك والملاعق والسكاكين المُعَدَّة للاستعمال الفردي، هناك ادوات السكب التي لا بد من وجودها على المائدة، وهي ملعقة كبيرة وشوكة وسكين كبيرتين لتقطيع اللحم المحمّر ومغرفة وملعقة للمرق او الصلصة.



وتوضع الملعقة والشوكة الخاصتين بسكب السلطة في وعاء السلطة.

بعد الصحون وادوات تناول الطعام ترتَّب الاكواب في الجهة اليمنى للصحن واعلى منه بقليل.

عدد الاكواب يتوقّف على عدد المشروبات. كوب الماء وهو الاكبر حجماً، يوضع في اقصى اليمين. يليه لجهة الصحن كوب عصير الليمون او الطماطم، ثم كوب المرطبات الغازية. وكوب الماء هو الوحيد الذي يبقى على المائدة طوال وقت الوليمة، اما كوب العصير فيرفع عن المائدة لدى انتهاء المدعوين من تناول المقبّلات.

في حال عدم وجود خدم لتقديم الاطعمة يتولّى المدعوون تمرير الصحاف وادوات السكب من يد الى يد، بدءاً من اليسار باتجاه اليمين.

**موائد الاعياد**

تزيّين المائدة احد أهمّ العوامل التي تبعث البهجة في نفوس المدعوين.

وملء المائدة باصناف كثيرة وادوات مختلفة ليس شرطاً لنجاح الوليمة. بل على العكس من ذلك، تقضي قواعد ترتيب المائدة بتفادي إثقالها بالصحون والكؤوس والشوك والملاعق وسائر الأدوات. المهم أن يسود التناسق ويبرز الذوق السليم، لتوحي المائدة بمشاعر الارتياح والاسترخاء.

يمدّد السِّماط اولاً، وافضل انواعه الدمقسي. واذا كان السِّماط مُلوَّناً فلا بد من انسجام لونه مع الوان الصحون. ثم توضع الشوك والملاعق والسكاكين والكؤوس، كلٌّ في مكانه المحدّد، وتطوى الفوط التي يجب ان تكون من قماش في ولائم الاعياد. الفراغات بين الاواني تُملأ بالازهار والشّمعدان.

في الماضي كان كل بيت يحتفظ بمجموعات كاملة من الصحون والفضيات لاستعمالها في مناسبات الاعياد والاحتفالات فقط. اما في ايامنا فنادراً ما تحوي البيوت مجموعات كثيرة من ادوات المائدة. وبات تقديم الاطعمة في صحاف عادية امراً غير مستهجن شرط ان تنسجم الوانها مع الوان الصحون.

المهم ان نتجنّب وضع صحون متباينة الالوان ومتنافرة الاشكال، على المائدة.



# مائدة الولائم المفتوحة

هذه المائدة ظاهرة حديثة في المجتمعات العصرية تسمح باستقبال عدد كبير جدّاً من المدعوّين. ويقضي هذا الاسلوب في الضيافة بتهيئة ادوات المائدة كلّها، من صحون واكواب وشوك وسكاكين والخ... على طاولة كبيرة بحيث يتسنى لكل مدعو الحصول على حاجته منها.

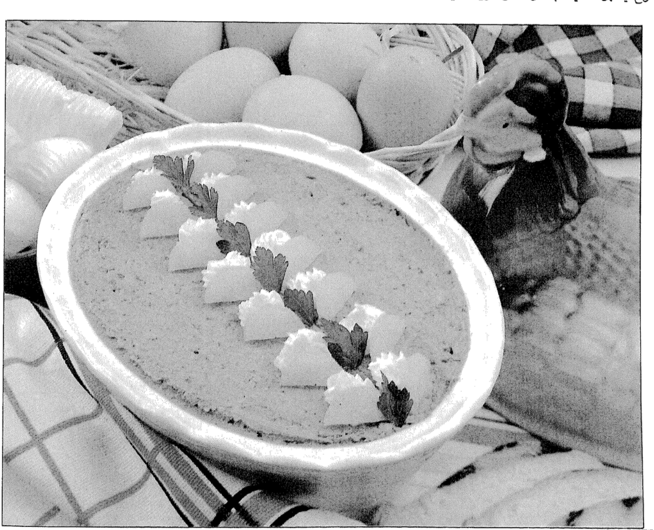
من الاصناف المناسبة للولائم المفتوحة نورد على سبيل المثال الاطعمة التالية:

**مقصِف مع صحون وشوك**

تتألف هذه الوليمة من أطباق ساخنة وباردة، وقطع صغيرة من الخبز محشوة بالطعام البارد او الحار، او موضوع الطعام على سطحها. واذا لم تتوافر مقاعد للجميع فيجب ان تكون الأطعمة من نوع يسهُل تقطيعه بالشوكة من دون سكين.

**السلطة**: تحضّر السلطات بطرق مختلفة وهذه أهمّ انواعها:

- ارز مسلوق في ماء مالح وممزوج بصلصة «مايونيز» المبهرة، ومغطى بشرحات الطماطم وحلقات الخيار والبيض المسلوق والقريدس وشرحات الانشوجة.
- ارز مسلوق مع «مايونيز» ولحم طيور او لحم عجل محمّر ومقطع إلى مكعبات.
- سلطة البطاطا والاعشاب.
- بازلاء وشرائح نقانق مقطّع كلّ منها الى اربعة اجزاء ومسكوب عليها خل وخردل.
- سمك مسلوق بارد، منزوع حسكه ومرتب في اوراق الخس وحوله بيض مسلوق وقطع من الطماطم والفجل.




EV



## مائدة الولائم المفتوحة

- قطع من لحم الارنب او البط او كبد الطيور، تحيط بها سلطة خضراء او خيار مخلّل.

اصناف اخرى: بيض مسلوق ومحشو بالسردين او الأنشوجة. مقانق مقطّعة، لسانات.

**الحلوى**: انواع من الفاكهة مسلوقة مع القطر. بطيخ اصفر (شمام)، اناناس. بطيخ اصفر مجوّف ومملوء بفاكهة مسلوقة. مثلجات (Glaces) وكعك (Gâteaux) او حلوى بالارز واللبن (الحليب).

تقدّم في هذا المقصف انواع من العصير من مثل عصير الليمون على انواعه، وعصير الطماطم وعصير الاناناس وعصير اي نوع من الفاكهة.

### مقصف بلا شُوَك

تتألف هذه الوليمة من اطعمة تؤخذ بالاصابع وتؤكل قضمة بعد قضمة. يمكن ان تتضمّن الاصناف التالية: وحدات صغيرة جدّاً من الخبز محشوة باصناف منوّعة، توضع على طاولة كبيرة قبل وصول المدعوّين. في أثناء الحفلة يقترب المدعو من المائدة فيختار من الخبز المحشو قطعاً يضعها في صحنه.

الميّزات: هذه الطريقة لا تحتاج الى خدم لان كل اصناف الطعام مهيأ مسبقاً والضيف يأخذ حاجته بنفسه. انها اسهل الطرق، خصوصاً اذا كان الطعام بارداً، واقلّها كلفة.

هذا النوع من الولائم هو المفضّل لدى الشباب لانه يتيح لهم الاستمتاع بالموسيقى والرقص بدلاً من الجلوس ساعات طويلة حول المائدة.

اخيراً لا تتطلّب هذه الطريقة استعمال الكثير من ادوات المائدة كالسكاكين والشوك والملاعق والصحاف والصحون.

السيئات: قد يشعر المدعوون بالرتابة اذا لم يتخلل الحفلة ما يشيع المرح والانشراح.

اما الخبز المستعمل في اعداد الاطعمة فيجب ان يكون ممتازاً، من النوع الذي لا يولّد تخمة او يفتقر الى لذة المذاق.

من حيث كمية الاطعمة يقضي المبدأ العام بان يبقى منها بعد انصراف المدعوين وليس ان تنفذ وبعضهم ما يزال جائعاً. والطعام الباقي ليس مشكلة بشكل عام، خصوصاً اذا كان يؤكل بارداً.

# مائدة الرحلات

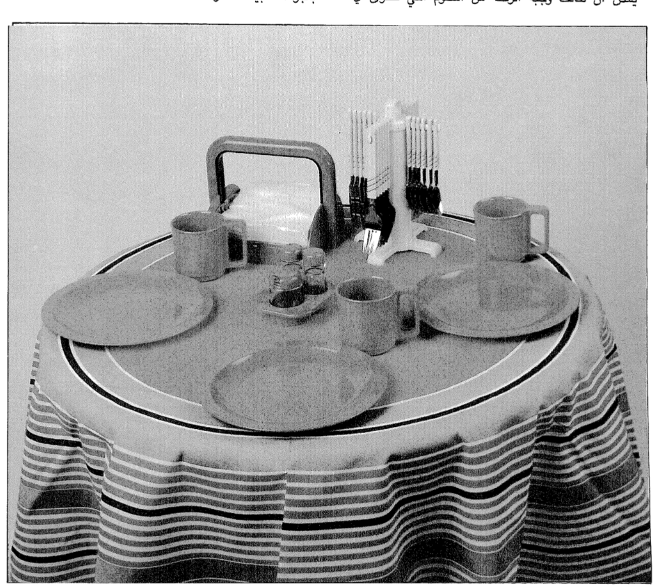
كلمة رحلة تبعث في المخيلة مساحات خضراء وينابيع صافية واشجاراً باسقة، وايضاً راحة البال وسلال الطعام وما تخبئه في داخلها من مفاجآت.

قضاء يوم في احضان الطبيعة عادة قديمة وقد تطوّرت مستلزماتها مع الزمن، وصارت سهلة التحضير، عملية. اطعمة الرحلات يعتمد أكثرها على اللحوم الباردة و«السندويتشات» والعجة والدجاج والجبن والفطائر الباردة وانواع السلطات التي يشارك المتنزهون جميعهم في تحضيرها في اثناء الرحلة. والحلويات المفضلة لانهاء وجبة الرحلة هي الناشفة، التي يسهل حملها.

يمكن ان تتألف وجبة الرحلة من اللحوم التي تشوى في الهواء الطلق والى جانبها بعض الخضر والفاكهة. والمشروبات غالباً ما تكون من النوع الغازي وعصير الفاكهة المعلّب والقهوة والشاي اللذان يتم اعدادهما في المنزل ووضعهما في اوعية تحفظ الحرارة.

تُستعمل في الرحلات اوعيةٌ من بلاستيك، وادوات من كرتون بينها الصحون والكؤوس والشوك والسكاكين والخ... وكلها متوافرة في الاسواق، تستعمل مرة واحدة ثم يُلقى بها.

المهم في وجبة الرحلات الا تحوي اطعمة صعبة التحضير او يستغرق تحضيرها وقتاً طويلاً يحرم المتنزهين من التمتّع باجواء الطبيعة الحلوة.







# دعوة الى مطعم

كانت المطاعم تحتل زاوية من مطابخ بعض الفنادق الصغيرة التي كان يرتادها المسافرون. وازدهرت اعمال المطاعم وكثر عددها مع تطوُّر الصناعة والتقنيات التي لم تعد تترك للعمال والموظفين الوقت الكافي لاعداد طعامهم وتناوله في منازلهم.

وبتطور السياحة ووسائل النقل اكتسبت بعض المطاعم شهرة عالمية وباتت تُصدر كتباً تحوي بعض الوصفات التي تميّزت بها. ولان الانسان المعاصر منشغل دائماً ووقته باهظ الثمن، فقد تعوّد الاحتفال بالمناسبات في المطاعم، واقامة حفلاته واجتماعاته بالاصدقاء او بالعملاء، فيها ايضا. بالنسبة الى ربة البيت، وفّر المطعم عليها تعباً كثيراً وانشغالاً باعداد الاصناف اياماً عديدة. اما صاحب الدعوة فما عليه سوى حجز مائدة بعد اختيار المطعم المناسب لنوع الدعوة ومستوى المدعوين.

على صاحب الدعوة الى وجبة في مطعم ان يختار قائمة الطعام الفاخر والمنوّع والجديد بارضاء الذواقة، وان يحرص على طلب الاطباق الغنية بمحتواها وزينتها، فتبدو مميّزة عن الاطباق المتوافرة على مائدة عادية.

من واجبات صاحب الدعوة سؤال المدعوّين من حين الى آخر عمّا اذا كان الطعام يرضيهم واذا كانوا يحتاجون الى نوع اضافي او ينقصهم شيء كالملح او الخبز والخ...

يفترض بصاحب الدعوة ان يتجنّب مناقشة الخدم خصوصاً بما يتعلق بخطأ في الحساب. ويُفضل ان يتم دفع الحساب في مكان بعيد عن المائدة ونظر المدعوّين.

اقدام المدعو على تنظيف آنية المائدة والفضيات بالفوط الموضوعة امامه، مخالف لاداب المائدة. وعلى المدعو ان يختار الطعام المسجّل في القائمة ولا يطلب اطباقاً تتطلّب إعداداً معقداً يستغرق وقتاً طويلاً او اطباقاً فاخرة باهظة الثمن. وعليه ايضاً ان يمتنع عن انتقاء ما يُقدّم اليه من طعام، او

# دعوة الى مطعم



ما اختاره صاحب الدعوة مسبقاً من أصناف. وعليه الا يحاول استبدال هذه الاصناف بغيرها وألّا يذكر للشخص المجاور له اسماء مطاعم افضل من الذي هو فيه، وألّا يحاول معرفة قيمة الحساب من صاحب الدعوة.

في حال ترك امر اختيار المقاعد لحرية المدعوين يدعو المضيف اكبر المدعوين سناً للجلوس قريباً منه. وتقضي آداب المائدة باستبعاد الهموم والمشاكل عن جو المائدة ومحاولة اشاعة المرح. هذا لا يعني الضحك بلا سبب او بصوت عالٍ يجذب الانتباه.

اذا صادف دخول احد معارف صاحب الدعوة الى المطعم فيُفترض فيه ان يقف ليسلم عليه ويعرّفه الى مدعويه في حال لم يكن عددهم كبيراً.

تلك هي بعض القواعد الاساسية لاستضافة مدعوين في مطعم باللياقة اللازمة.

# وجبة في الهواء الطلق

استضافة الاصدقاء والمعارف لتناول الغداء او العشاء على شرفة كبيرة وفي حديقة منزل ريفيّ، تولّد جواً مريحاً ومختلفاً عن الدعوات التقليدية في المنزل. ويصحّ هذا خصوصاً في حال كان عدد المدعوين كبيراً والمنزل لا يتسع لهم.

من الطبيعي ان يكون طابع الدعوة قروياً. فاذا توافر مكان لشيّ اللحم مثلاً، فتكون الوجبة باكملها من نوع «المشاوي» على الفحم، بدءا بالمقبلات وانتهاء بالاطباق الرئيسية.

تعدّ لهذه المناسبات موائد واسعة وعريضة. يتم ذلك بجمع عدة طاولات او طاولة من النوع الذي يُفتح فيزداد طوله وعرضه.

يمكن ان يكون المفرش من ورق او بلاستيك. ويسمح ايضاً باستعمال اطباق من بلاستيك او كرتون، من تلك التي يُستغنى عنها بعد استعمالها مرة واحدة. اما اذا استُعملت اطباق زجاجية فيفضل ان تكون قروية الايحاء وزاهية الالوان.

الفضيات من شوك وملاعق وسكاكين تكون من النوع المستعمل في الوجبات العائلية اليومية.

في حال جلوس المدعوين حول المائدة تكون الادوات ملعقة وشوكة وسكين كبيرة لتناول الاطعمة، وشوكة وسكيناً صغيرتين للحلويات والفاكهة. ويوضع امام كل مدعو صحنان احدهما عميق، اذا كان الحساء احد اصناف الوجبة، وبجانب الصحنين كأس او كأسان.

تُزين المائدة بالازهار الطبيعية او بصفيحة رُتبّت عليها انواع مختلفة من الخضر النضرة. اذا كانت الوجبة من نوع المقصف ولا تستدعي جلوس المدعوين حول مائدة، توضع الاطعمة كلها على المائدة بدءا من المقبلات وانتهاء بالقهوة. وتوضع الصحون وادوات المائدة على طرفيها مع ترك مساحة كبيرة في وسطها لوضع صحاف الطعام. الاصناف المختارة لمثل هذه الحفلات تكون عادة من النوع الخفيف وتضمّ طبقاً من اللحوم الباردة ونوعين من السلطة وصنفين زيتيّين وبعض الاجبان والفاكهة والمثلجات. من الاصناف المناسبة مثلاً، دجاج بالفرن، مشاوي، وسائر الاصناف السهلة التحضير. وتقدّم المشاوي ساخنة مع المقبلات والصلصات والسلطات المنوّعة.

من مصلحة ربة البيت ان ترتّب المائدة قبل وصول المدعوين بحيث تتفرّغ لهم تماماً في اثناء الحفلة وتشاركهم المرح والاستمتاع.

اخيراً لا بد من وضع سلة كبيرة وانيقة بجانب المائدة، يلقي فيها الضيوف الصحون والكؤوس المستعملة.



# حفلة الأولاد

الحفلات الخاصة بالاولاد تتطلّب عناية فائقة ودقة في تنظيمها والتخطيط لها مُسبقاً.

في اكثر الاحيان تكون المائدة من نوع المقصف ولا يجلس المدعوون حولها. هذا يناسب الاولاد الحريصين على حرية التصرف والحركة. وتُقدَّم لهم اصناف سهلة التحضير وترضي اذواقهم من نوع شرائح اللحم مع المعكرونة او البطاطا المقلية وقالب من الحلوى، تعرف الامهات بخبرتهن اي نوع منه يجتذب الاولاد.

مائدة الاولاد تكون في غاية البساطة وتوحي بالفرح والبهجة. مفرش الطاولة يجب ان يضجّ بالحياة وبالوان فرحة. وتُرتَّب عليه اطباق تناسبه بزخرفها والوانها وتكون من النوع الذي يُستغنى عنه بعد استعماله مرة واحدة.

اذا كان موعد الوجبة ظهراً فعلى المضيفة ان تفكر في اعداد وجبة خفيفة للعصر مؤلفة من فنجان شوكولا ساخن او عصير فاكهة، مع بعض البسكويت. اما اذا كان الضيوف الصغار اصدقاء واقارب وكان موعد الحفلة بعد الظهر ولا مناسبة خاصة لها، كعيد ميلاد او ما شابه، فيمكن استعمال طاولة المطبخ اذا كان فسيحاً ويتسع للاولاد. هذا يوفر على ربة البيت تنظيف سجاد غرف الاستقبال واثاثها بعد الحفلة.

وفي هذه الحال يستعمل مفرش من ورق وعدد كبير من فوط الورق وكؤوس واطباق وملاعق وشوك وسكاكين من بلاستيك.

الطعام المُقدَّم في هذه المناسبة يمكن ان يكون «سندويتشات» من الجبن واللحوم الباردة مرتّبة في سلال أنيقة. وأيضاً قطع صغيرة من البيتزا و«البريوش» وقالب تورتة محضر في البيت كتورتة الشوكولا مثلاً. والمشروب يكون من النوع الغازي او عصير الفاكهة.

من الضروري وضع سلّة في زاوية من الغرفة للاطباق والكؤوس، وكل ادوات الطعام البلاستيكية التي يود الاولاد التخلّص منها بعد استعمالها.

ويمكن تنظيم بعد الالعاب لتسلية الاولاد وتخصيص هدايا او جوائز صغيرة لهم، فيكتمل فرحهم وتبقى ذكرى اللحظات السعيدة حية في ذاكرتهم.

تحضير حفلة للاولاد لمناسبة مُهمّة كمثل عيد الميلاد او نجاح احدهم في امتحان مدرسي، يتطلّب جهداً كبيراً وتخطيطاً دقيقاً.

يتم استقبال الاولاد في غرفة الجلوس بعد رفع كل ما تصله ايديهم من تحف وادوات ثمينة معرضة للكسر. ويُطوى



السجاد وتغطّى المقاعد والوسائد بمفارش زاهية الالوان تحفظها من لمسات ايادي الاولاد.

توضع الطاولة في ركن من الغرفة، باعتبار ان الاولاد لن يجلسوا حولها، وتغطّى بمفرش انيق يليق بالمناسبة ويُزيّن وسطها باشياء ترمز الى المناسبة. الاطعمة المقدّمة تكون كما يرغب الاولاد، اي من نوع «السندويتشات» والاجبان واللحوم الباردة وقطع البيتزا الصغيرة، وبالطبع الحلويات والتورتة المزينة بالسكر الملوَّن. وتكون المشروبات غازية او انواع من عصير الفاكهة.

الصحون والكؤوس، يُستحسن ان تكون من زجاج لا يُكسر لانها ثابتة اكثر من الادوات المصنوعة من بلاستيك.

لربة البيت دور كبير في الحفلات الخاصة بالاولاد، فهي تراقبهم وتخدمهم وتساعدهم في اختيار ما يروق لهم من اطعمة وفي سكب هذه الاطعمة في صحونهم الخاصة. وتدعوهم ايضاً الى ممارسة العاب مُسلّية وتوزّع عليهم الهدايا.

# الشـرابات

الشرابات المنعشة عنصر أساسيّ على موائد الشرق خصوصاً، وكل بلدان العالم
عموماً. فالشراب يروي العطش في الأيام الحارة، وبعض انواعه يفتح الشهية، بينما يساعد
بعضها الآخر على تسهيل هضم الطعام. يستحسن اعداد الشرابات
في البيت، من عصير الفاكهة التي تنبت في المناخ المعتدل وتكون ثمارها شهية
المنظر والمذاق. ويُعتبر عصير الفاكهة شراباً قيّماً لما يحويه من
فيتامينات ولمذاقه الحامل كل مزايا شمس الطبيعة الذهبية ومياهها الصافية وهوائها
النقي. ويمكن مزج عصير عدة أنواع
من الفاكهة لاغناء الشراب غذائياً ومذاقاً ورونقاً.
على ان المزج يتبع تقنيّات دقيقة،
على ربة البيت ان تعرفها
قبل اقدامها على المغامرة، لتضمن النتيجة المرغوبة. وعليها ان تكون ملمّة بمحتويات
الفاكهة من مواد قد تتفاعل اذا مُزجت فيفسد مذاقها وشكلها. لذلك افضل لها
ان تتّبع تعليمات ونصائح الكتب المتخصّصة في هذا المجال. ويمكن أيضاً
حفظ الفاكهة بغليها مع السكر لتصير سائلاً محلّى مُكثّفاً، يُحفظ مدة طويلة في
زجاجات مقفلة باحكام، ويُستعمل عند الحاجة بكمّيات قليلة تذوّب بالماء المثلج.
قبل تذوق الشراب يمتع الضيف نظره بشكل الكوب الذي يحتويه. من هنا اهمية
ذوق ربّة البيت في اختيار الأكواب الجميلة وتحديد نوعها المناسب لنوع
المشروب. قد يكون الكوب من كريستال فاخر او من زجاج عادي،
المهم ان يكون شفافاً يبرز زهو
لون العصير ولا يحرم العين من التمتع بجاذبه وبريقه.

## شراب الورد

شراب لبناني منعش ولذيذ. يقدم في ايام الصيف الحارة.

عدد الاشخاص: اثنا عشر، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: نصف ساعة.

### المقادير

- ثلاثة كيلوغرامات من السكر
- اربع كؤوس من الماء
- عصير نصف ليمونة حامضة
- اربع كؤوس من ماء الورد
- نصف ملعقة صغيرة من ملّون احمر خاص بالطعام

### التحضير

يُذوّب السكر بالماء، يصفى ويوضع مع عصير الليمون على نار قوية حتى تظهر الرغوة، فتُزال عن السطح وتخفّف النار.

تخلط الصبغة بكاس من الماء البارد. يضاف ماء الورد الى مزيج السكر والماء، يقلّب المزيج ويترك على نار خفيفة.

تضاف الصبغة ويرفع الوعاء عن النار، يصبّ المزيج في زجاجات تترك حتى تبرد ثم تغطى باحكام.

للحصول على ماء الورد، تقطف ازهار من الفصيلة الوردية وتترك مدة ثلاثة ايام حتى تذبل ثم تغمر بالماء في وعاء خاص. يوضع الوعاء على النار وتتمّ عملية تقطير يستخرج على اثرها ماء الورد.





# شراب الاناناس

شراب الأناناس، صنف إيطالي لذيذ المذاق، يقدّم مبرّداً.

عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: ربع ساعة، مدة الطهو: نصف ساعة.

## المقادير

- كيلوغرام من الاناناس الطازج المقشر
- كاسان من السكر
- كاس من الماء

## التحضير

يقسم الأناناس الى قطع صغيرة ويوضع في وعاء ويغمر بالماء ثم يترك على نار متوسطة حتى يذبل. يرفع الوعاء ويصفّى بوضع قطعة من القماش فوق المصفاة ويترك مدة عشر ساعات حتى ينضح ماء الأناناس.

يضاف الى كل ليتر من العصير كأسان من السكر. يوضع الوعاء على النار ويترك حتى يغلي مدة عشر دقائق مع التحريك المستمرّ بملعقة خشبية. يرفع عن النار ويترك حتى يصير فاتراً. يعبأ في زجاجات معقّمة تحفظ في مكان بارد ومظلم.

# شراب الرمان

شراب الرمان الحامض. يكسبه ماء الورد مذاقاً لذيذاً. يبرّد بقطع من الثلج ويقدّم.

عدد الاشخاص: ستة، مدة التحضير: ساعة، مدة الطهو: نصف ساعة.

## المقادير

- كيلوغرام من الرمان الحامض
- سكر بحسب الحاجة
- قطع من الثلج مكسّرة
- ملعقة كبيرة من ماء الورد
- نصف ملعقة من ملوّن أحمر خاص بالطعام

## التحضير

تنظف حبات الرمان من قشورها الصفراء حتى لا تكسب الشراب طعماً مرّاً.

يعصر الحبّ المنظّف باليد فوق مصفاة أو بآلة كهربائية خاصة ثم يصفى.

يضاف لكل كأس من العصير كأسان من السكّر، يوضع الخليط في وعاء نحاسي على نار قوية حتى يغلي ويحرّك بملعقة خشبية من وقت إلى آخر، إلى أن يسمك، ينثر الملون الأحمر الخاص بالطعام يحرك جيداً.

يُرفع عن النار ويصبّ في زجاجات نظيفة معقّمة جافة.

تترك هذه الزجاجات من غير غطاء حتى تبرد تماماً ثم تغطّى.

تصب ملعقتان من الشراب في كأسين ويُملأ باقي الكأس بالماء، يحرك جيداً، يضاف الثلج وبضع قطرات من ماء الورد ويقدّم.

الرمان من الفاكهة شبه المدارية. ويحتوي على فيتامين «سي» ويعتبر مصدراً مهمّاً لحمض الليمون. يؤكل طازجاً ويصنع منه دبس الرمان، بالاضافة الى استعماله للحصول على شراب لذيذ ومنعش. اما قشر الرمان فيستعمل في الدباغة وصباغة الانسجة.

# شراب الفراولة

شراب ايطالي لذيذ الطعم. يقدّم في المناسبات. يمكن تناوله مع الحلوى.

**عدد الاشخاص**: سبعة، **مدة التحضير**: نصف ساعة، **مدة الطهو**: ثلث ساعة.

## المقادير

- كيلوغرامان من الفراولة (الفريز)
- اربع كؤوس من عصير الفراولة
- كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من السكّر
- عصير ليمونة حامضة

## التحضير

تنقى حبات الفراولة الصغيرة الحجم وذات العطر الجذاب. تغسل الحبات بسرعة وتترك حتى تجف ثم توضع في مصفاة ناعمة فوق وعاء نظيف من الفخار او الزجاج. يضغط عليها بملعقة خشبية وتعصر ثم تغطّى بقطعة من القماش الشفاف (الشاش) وتترك مدة يوم من دون ان تُمسّ. تزال الرغوة عن سطحها وتصفى من جديد.

يضاف السكر الى عصير الفراولة ويحرّك على نار خفيفة حتى يذوب ثم تزال الرغوة. يصب العصير فوق الفراولة المصفّاة.

يضاف عصير الليمونة ويحرّك حتى يغلي. يترك حتى يبرد ثم يعبأ بالزجاجات.



## شراب البرتقال

شراب منعش وغني بالفيتامينات. يمكن تناوله في الصباح.

عدد الاشخاص: ستة. مدة التحضير: اربعون دقيقة. مدة الطهو: ثلث ساعة.

### المقادير

- اربع كيلوغرامات من البرتقال
- كيلوغرام من السكر

### التحضير

يُغسل ثمر البرتقال، ويبشر نصف كميته ثم يعصر ويصفّى.

يوضع بشر قشر البرتقال مع قليل من السكر والعصير (لكل كأس من عصير البرتقال كأس من السكر) في خلاط كهربائي. يطحن الكل جيداً، ثم يخلط مع العصير. او يوضع بشر البرتقال وقليل من السكر في قطعة قماش شفّاف (شاش) داخل عصير البرتقال حتى يذوب المحلول.

طريقة اخرى لتحضير شراب البرتقال، تقضي بتقطيع البرتقال الى اربع قطع. تفرك هذه القطع بالسكر لاستخراج العصير منها، وتترك منقوعة في عصيرها مدة خمس ساعات. يحلّى الشراب بمعدل كيلوغرام من السكر لكل اربعة كيلوغرامات من البرتقال. يصفى العصير بمنخل ناعم، وتضاف اليه ملعقة متوسطة من بشر البرتقال ورشّة صغيرة من الفانيليا.

يوضع المزيج على النار حتى يغلي مدة ثلث ساعة. يُصب في زجاجات معقّمة. بعد أن يبرد تقفل الزجاجات جيداً حتى لا يتسرب اليها الهواء. يقدّم شراب البرتقال بخلط ملعقتين كبيرتين منه في كوب من الماء مع الثلج، وتحفظ الزجاجة في الثلاجة بعد فتحها.

## شراب الليمون

شراب الليمون الحامض المحلّى. يحفظ في زجاجات معقمة ويقدّم مبرّداً بالثلج.

عدد الاشخاص: ستة. مدة التحضير: نصف ساعة. مدة الطهو: ثلث ساعة.

### المقادير

- كيلوغرامان من الليمون الحامض
- سكر بحسب كمية عصير الليمون الحامض

### التحضير

يحضّر شراب الليمون بطريقة تحضير شراب البرتقال، لكن يُقدّر لكل كأس من عصير الليمون كأس ونصف من السكر.

يبشر نصف كمية الليمون. يوضع في قطعة قماش شفافة (شاش) ويستحلب ثم يخلط المحلول المستحلب بمزيج عصير الليمون والسكر.

هناك طريقة ثانية لتحضير الشراب: يوضع العصير على نار خفيفة. يذوّب كيلوغرام من السكر في قليل من الماء ويُصبّ فوق العصير، يحرّك الكل باستمرار حتى يمتزج جيداً ويبدأ بالغليان.

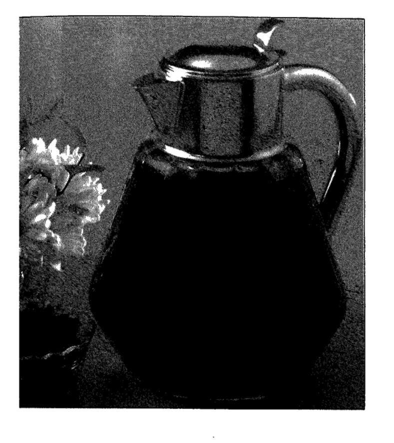
يرفع الشراب عن النار ويُترك حتى يبرد. يعبّأ في زجاجات معقّمة ويُحفظ.

تصبّ ملعقتان كبيرتان في كأس وتملأ الكأس بالماء البارد أو بالماء والثلج ويقدم الشراب.

البرتقال فاكهة شهية ومفيدة لما يحويه من خصائص بدءاً من قشرته الخارجية وانتهاءاً ببزره. للبرتقال تاريخ عريق في بلدان مختلفة. يقال مثلاً، ان حديقة الملك شارل الاول في انكلترا اشتهرت باشجار البرتقال وان قيمة الشجرة الواحدة منها بلغت ٢٠ جنيهاً.


شراب البرتقال

## تمر هندي



شراب التمر الهندي بماء الورد. يمكن تناوله مع البسكويت او الحلوى الناشفة.

عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلث ساعة.

**المقادير**

- كاس من التمر الهندي
- ثماني كؤوس من الماء
- سكر بحسب الرغبة
- ملعقتان صغيرتان من ماء الورد او ماء الزهر

**التحضير**

يغسل التمر الهندي جيداً، يقطع قطعاً صغيرة ويوضع مع كأسين من الماء على النار حتى يغلي، يُرفع ويترك حتى يبرد. يصب في قطعة من الشاش، وتضاف اليه ست كؤوس من الماء، يعصر بالضغط عليه حتى يرشح العصير ويترك حتى يصفو لونه. يوضع في الثلاجة. يقدّم بعد اضافة السكر اليه وبضع قطرات من ماء الورد او ماء الزهر.

## شراب الخوخ

صنف لذيذ الطعم ومنعش. يقدّم مع الكعك في الامسيات الحارّة.

عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلث ساعة.

**المقادير**

- كيلوغرامان من الخوخ الناضج
- رشّة من حمض الليمون
- سكر بحسب كمية عصير الخوخ

**التحضير**

يغسل الخوخ ويجفّف ثم يقطّع الى قطع صغيرة. يزال منه النوى ويعصر باليد أو بخلاط كهربائي. يضاف اليه السكر بمقدار ثلاث كؤوس من السكر لكل كأسين من عصير الخوخ.

يوضع الوعاء الحاوي مزيج العصير والسكر على نار خفيفة مدة ثلث ساعة مع التحريك من وقت الى آخر حتى يذوب السكر تماماً.

يضاف اليه حمض الليمون. يُقلّب ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم يعبأ في اوعية زجاجية جافة ومعقمة. تقفل جيداً وتحفظ.

# شراب الموز

شراب من خلاصة الموز وعصير الليمون الحامض والسكر. تكسبه الصبغة الصفراء لوناً جذاباً.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة.**

**المقادير**

- كيلوغرامان من السكر.
- نصف ليتر من الماء
- نصف غرام من خلاصة الموز
- رشة من الصبغة الصفراء
- بضع نقاط من عصير الليمون الحامض

**التحضير**

يذوّب السكر في الماء ثم تضاف اليه الصبغة. يوضع الكل على نار متوسطة حتى يغلي.

يضاف عصير الليمون ويترك مدّة خمس دقائق. تزال الرغوة عن سطح المزيج.

يرفع المزيج وتضاف اليه خلاصة الموز ويترك حتى يبرد. يُعبأ بزجاجات وتختم حتى لا يتسرّب الهواء اليها وتحفظ.

# شراب التفاح

شراب منعش، له نكهة خاصة ولذيذة. يقدّم بارداً.

**عدد الأشخاص: سبعة، مدة التحضير: ساعة، مدة الطهو: ربع ساعة.**

**المقادير**

- ثلاثة كيلوغرامات من التفاح الطازج
- سكر بحسب كمية عصير التفاح
- رشّة صغيرة من حمض الليمون
- نصف ملعقة صغيرة من عطر التفاح

**التحضير**

يغسل التفاح ثم يقشر ويزال بزره ويعصر بمعصرة الفاكهة.

يضاف السكّر إلى عصير التفاح بما يعادل ثلاث كؤوس ونصف من السكر الى كأسين من العصير.

يوضع مزيج عصير التفاح والسكر في وعاء نحاسي على نار خفيفة مع التحريك حتى يذوب السكر تماماً.

يضاف حمض الليمون ويحرك بملعقة خشبية حتى يغلي.

يرفع عن النار ويترك حتى يبرد. يضاف اليه عطر التفاح.

يُصبّ الشراب في أوعية زجاجية نظيفة ومعقّمة، تقفل باحكام لمنع تسرب الهواء.

يأتي التفاح في مقدمة الفاكهة المغذية والشافية. انواعه كثيرة ومختلفة الألوان والاحجام والاشكال. يقال ان رعمسيس الثاني نشر زراعة التفاح في مصر ومنها انتقلت الى اوروبا وحوض البحر المتوسط ثم الى العالم اجمع. يحضّر منه شراب منعش يبعث النشاط. اما مربى التفاح فمن اطيب المربيات مذاقاً واجملها شكلاً ولوناً.

# كوكتيل البطيخ الاصفر

شراب البطيخ والدراق والأناناس، من الاصناف الفرنسية المشهية. يُقدم في المناسبات.

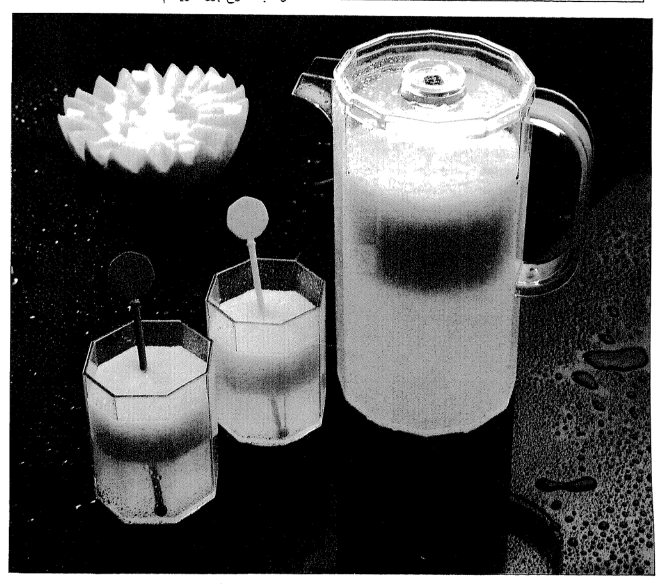
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة.

## المقادير

- بطيختان صغيرتان
- حبتان من الدرّاق
- كأس من عصير الاناناس
- ثلاث ملاعق كبيرة من السكر
- قطع من الثلج مكسّرة

## التحضير

يقشّر البطيخ وينزع بزره. يخلط لبّ البطيخ مع الدراق المقشر والمقسّم وعصير الأناناس، ويوضع مع السكر وقطع الثلج في خلاط كهربائي مدة دقيقتين. يصبّ في نصف بطيخة صفراء بعد نزع بزرها ويقدّم.



# شراب الكرز

شراب طيب المذاق. يقدم مع البسكويت أو الحلوى الناشفة.

**عدد الاشخاص: ثمانية، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلث ساعة.**

**المقادير**

- كيلوغرام من الكرز الناضج
- ثلاثة أرباع كيلوغرام من السكر
- قطع من الثلج مكسّرة

## التحضير

يغسل الكرز ويجفّف ثم يوضع في مصفاة ويعصر جيداً باليدين.

يمزج عصير الكرز المصفى بالسكر ويوضع على نار خفيفة حتى يذوب السكر تماماً في عصير الكرز ويترك حتى يغلي مرّة واحدة.

يُصب في اوعية زجاجية معقّمة وهو ساخن ويترك حتى يبرد. تقفل الزجاجات باحكام منعاً لتسرب الهواء.

يقدّم بوضع ملعقتين من الشراب في كأس يُملأ بالماء والثلج المكسّر.

تحفظ زجاجة الشراب في الثلاجة بعد فتحها.

# شراب الجلاب

شراب منعش ومميّز. يحضر من الليمون الحامض والزبيب المفروم ناعماً. يقدم مع الثلج المكسّر.

**عدد الاشخاص: ثمانية، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: اربعون دقيقة.**

**المقادير**

- ربع كيلوغرام من الزبيب
- اثنتا عشرة كاساً من الماء
- ثلاث كؤوس من السكر الناعم
- سبع حبات من الليمون الحامض

## التحضير

تقطع اربع حبات من الليمون الى شرائح وتقشر الحبات الباقية. ينزع بزر الزبيب ويفرم ناعماً قبل وضعه في الماء. يوضع الماء على النار ويضاف إليه الزبيب والسكّر والليمون الحامض. يترك حتى يغلي على نار متوسطة مدة نصف ساعة.

يصب الشراب في وعاء زجاجي يقفل باحكام ويترك مدة اربعة ايام على ان يحرك مرتين في اليوم.

يصفّى شراب الجلاب بقطعة من الشاش ويحفظ في اوعية زجاجية مدة اسبوعين. يقدّم مع الثلج المكسّر.

الكرز من فصيلة الورديّات، مهده الأصلي إيران. ثمره كالخوخ، لكنه أصغر حجماً. ألوانه تتراوح بين الأصفر والأحمر والباذنجاني. يؤكل طرياً ويدخل في تحضير بعض الشرابات والحلويات. يزرع في جميع البلدان المعتدلة المناخ.



# كوكتيل البطيخ الاحمر

شراب البطيخ والتين والموز والليمون الحامض. صنف فرنسي شهير. يُقدّم بارداً.

**عدد الاشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: خمس دقائق.**

## المقادير

- شريحة من البطيخ الأحمر
- حبتان من التين الناضج
- حبة من الموز
- عصير ليمونة حامضة
- قليل من الماء
- قطع من الثلج المُكسّر

## التحضير

تقسم شريحة البطيخ الأحمر الى مكعبات صغيرة وتوضع في خلاط كهربائي. يُقشر التين ويوضع في الخلاط.

يُقشر الموز ويقسم الى قطع صغيرة تضاف الى الخلاط مع قطع من الثلج المكسّر وعصير الليمون وقليل من الماء.

يخلط الكل مدة دقيقتين. يقدّم بارداً.

# المنقــوع

شراب قمر الدين مع ماء الزهـر. مفيد ومنعش. يقـدّم في المناسبات.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة، مدة النقع: اربع ساعات.**

### المقادير

- **شريحتان من قمر الدين**
- **خمس كؤوس من الماء الساخن**
- **سكر بحسب الرغبة**
- **ثلث كاس من ماء الزهر**

### التحضير

تقطع شرائح قمر الدين الى قطع صغيرة. تغسل بالماء الساخن مرة او مرتين.

توضع القطع في وعاء كبير مع ماء ساخن وتترك منقوعة مدة ثلاث الى أربع ساعات حتى تذوب في الماء.

يوضع المزيج في خلاط كهربائي مع السكر ويخلط مدة دقيقة الى دقيقتين حتى يتماسك تماماً.

يصفى المـزيج بمصفـاة دقيقة الثقـوبّ أو بقطعـة من الشاش.

يضاف اليه ماء الزهر ويحرّك جيداً.

يوضع في الثلاجة حتى يبرد أو يقدم مع الثلج المكسّر.

# شراب التوت

يتميز شراب التوت بمذاقه اللذيذ. يقدّم مع البسكويت او الحلوى.

**عدد الاشخاص: ثمانية، مدة التحضير: نصف سـاعة، مـدة الطهو: ثلث ساعة.**

### المقادير

- **كيلوغرامان من التوت الأسود**
- **كيلوغرام من التوت الأحمر**
- **سكر بحسب كمية عصير التوت**

### التحضير

يعصر التوت باليد في وعاء فخـاري ثم يصفّى بمصفاة مغطاة بقطعة قماش شفاف (شاش).

يضاف مقدار كأسين من السكر الى كل كأس من عصير التوت.

يوضع مزيج السكر وعصير التوت في وعاء فخاري جديد منعاً لتغيّر لونه. (لا يوضع هذا المزيج في اي وعاء معدني).

يوضع الـوعاء عـلى نار قـوية ويحـرك بملعقة خشبيـة باستمرار حتى يغلي جيداً مدة ثلث ساعة.

يرفع الوعاء عن النار ويحرّك ليبرد ثم يعاد الى النار ليغلي ثانية. يصبّ في زجاجات معقّمة وجافة، وتترك مفتوحة حتى يبرد الشراب. تقفل الزجاجات وتحفظ.

التوت عدة انواع اشهرها النوع المعروف بـ«التـوت الشـامي»، والابيض المعـروف بـ«الحلبي»، والاسود المعروف بـ«المصري». يتميّز التوت بخصائص شافية وله اثر فعّال في اطفاء الحرارة والعطش وفتح الشهية. يصنع منه مربى لذيذ الطعم وشراب منعش يقدّم مع الحلوى.

## كوكتيل اناناس وبرتقال

شراب لذيذ الطعم. يحلّى ويقدّم مع الثلج المكسّر.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق.

**المقادير**

- كأسان من عصير الاناناس
- اربع كؤوس من عصير البرتقال
- كأسان من الماء الغازي
- سكر بحسب الرغبة
- عصير ليمونة حامضة
- قطع من الثلج مكسّرة

**التحضير**

يمزج الماء الغازي البارد (ماء الصودا) مع عصير الاناناس والبرتقال والليمون قبل التقديم وتضاف اليه مكعبات الثلج. يصفى الكل بمصفاة من السلك دقيقة الثقوب. يمكن استبدال الماء بعصير الكريفون (كريب فروت) واضافة صفار بيضة واحدة الى الكوكتيل مع رشة صغيرة من الملح.

يُحلى الشراب بحسب الرغبة ويحتفظ به في الثلاجة الى حين التقديم. يقدّم مع الثلج المكسّر.

## كوكتيل العنب

كوكتيل من عصير العنب والتفاح. من اصناف الشراب الفرنسي الشهيرة. يقدّم مبرداً بقطع الثلج.

عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

**المقادير**

- ثلث كأس من عصير العنب
- كأس من عصير التفاح
- قطع من الثلج
- حبة من اللوز

**التحضير**

تطحن حبة اللوز جيداً وتضاف الى مزيج عصير العنب والتفاح. يخلط المزيج جيداً ثم تضاف اليه قطع الثلج ويُقدّم بارداً.

## سوربيه الفاكهة

شراب الفاكهة المنوّعة، من الأصناف اللذيذة والشهيرة، يقدّم مزيّناً ببياض البيض المخفوق.

عدد الأشخاص: سبعة، مدة التحضير، خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق، مدة التبريد: ساعتان.

**المقادير**

- كأسان من السكر
- أربع ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض
- ملعقة كبيرة من السكر
- كأسان من الماء
- كأسان من عصير الكريفون او الكرز او الفراولة (الفريز) او البرتقال
- بياض بيضة

**التحضير**

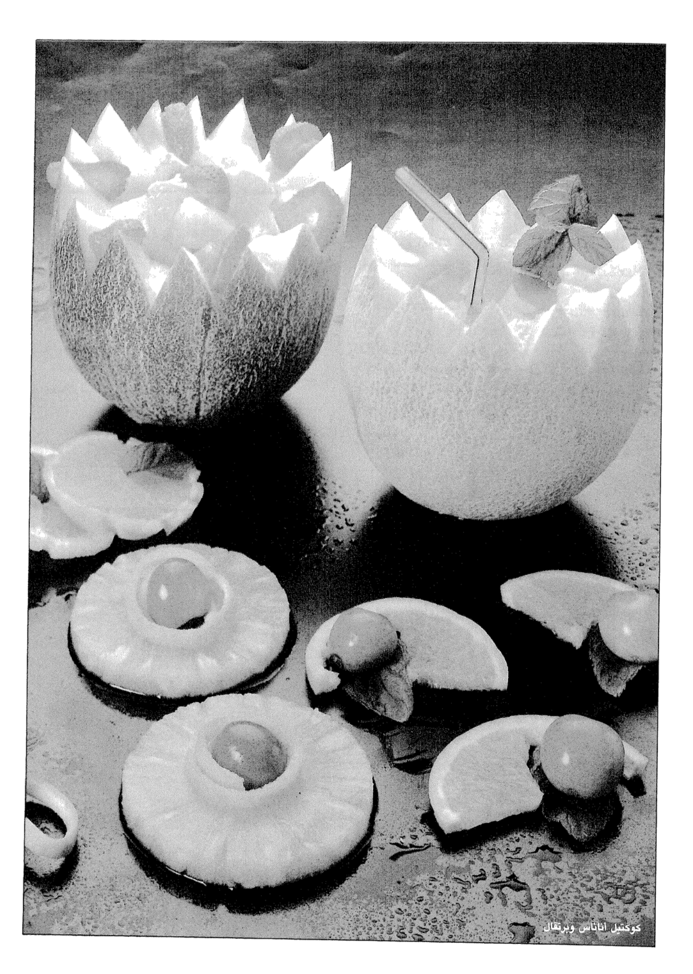
يمزج السكر بالماء ويوضع المزيج على نار متوسطة مع التحريك المستمرّ حتى يذوب السكر ويغلي المزيج. يترك على النار مدة خمس دقائق اخرى ثم يرفع ويترك حتى يبرد.

يضاف الى مزيج السكر والماء عصير الليمون وعصير الفاكهة المختارة.

يوضع الوعاء مدة ساعتين ونصف في قسم التجميد مع التحريك كل نصف ساعة حتى لا تتجمد محتوياته. توضع سبع كؤوس كبيرة في الثلاجة حتى تبرد تماماً.

يخفق بياض البيض في كأس ويضاف اليه السكر بالتدريج حتى يصير كالثلج.

تصب «السوربيه» في الكؤوس وتزيّن كل كأس بقليل من بياض البيض.



كوكتيل أناناس وبرتقال

# كوكتيل الحمضيات

كوكتيل الفاكهة يحوي الكريفون والليمون الحامض والبرتقال والكرز. يُقدّم مبرّداً بقطع الثلج.

عدد الأشخاص: أثنا عشر، مدة التحضير: ربع ساعة.

## المقادير

- ست كؤوس من عصير الكريفون (الكريب فروت)
- أربع كؤوس من عصير الليمون الحامض
- حبات من الكرز للتزيين
- كاسان من عصير البرتقال
- سكر بحسب الرغبة
- قطع من الثلج
- شرائح من البرتقال للتزيين

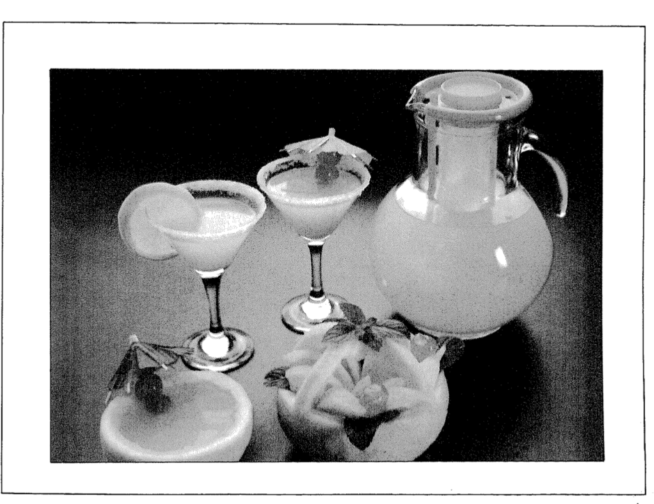
## التحضير

تعصر أنواع الحمضيات كلٌ على حدة وتصفى بمصفاة دقيقة الثقوب. يمكن اضافة قليل من الماء العادي أو الغازي.

تمزج أنواع العصير الثلاثة وتحفظ في الثلاجة.

تُغطّس أطراف الكؤوس بعصير الليمون ثم بالسكر. يصبّ فيها العصير ويضاف الثلج. تزيّن بشرائح البرتقال وحبات الكرز.

يمكن الاستعاضة عن الكريفون بالليمون اليوسفي فيحضّر الشراب كالآتي: ثلث كميتـه من عصير الليمـون الحامض والثلث الآخر من عصير البرتقال والثلث الباقي من عصير اليوسفي. تعصر أنواع الحمضيات كل عـلى حدة وتصفى بمنخل دقيق الثقوب. يمكن اضافة قليل من الماء الطبيعي او الغازي.



# كوكتيل التفاح

شراب التفاح مع الليمون الحامض. يزين بشريحة من التفاح ويقدّم مع الثلج المكسّر.

عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: عشر دقائق.

**المقادير**

- نصف كيلوغرام من التفاح
- شريحة من التفاح
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- قطعة من الليمون الحامض
- ربع كاس من الماء الغازي
- رشة صغيرة من القرفة

**التحضير**

يعصر التفاح بمعصرة. تفرك شريحة التفاح بقطعة الليمون حتى لا يسودّ لونها. يخلط عصير التفاح جيداً مع عصير الليمون والماء الغازي والقرفة.

يصبّ في كأس التقديم ويزيّن بشريحة من التفاح. يمكن ان يضاف اليه ثلج مكسّر.

# كوكتيل الفراولة

كوكتيل الفريز والاناناس والبرتقال. من اصناف الشراب الايطالي اللذيذة. يقدم مع البسكويت.

عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق.

**المقادير**

- كيلوغرام من الفراولة (الفريز)
- كأس من عصير الاناناس المعلب
- كأس من عصير البرتقال المصفّى
- قطع من الثلج

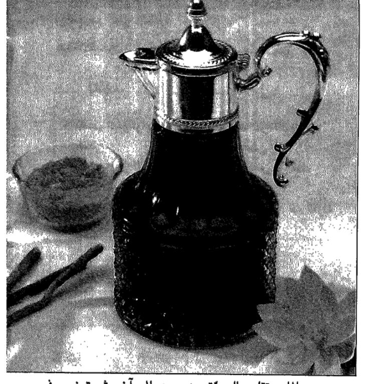
**التحضير**

تغسل حبات الفراولة بسرعة وتوضع في خلاط كهربائي مدة دقيقتين ثم يصفّى عصيرها بمنخل دقيق الثقوب. يمزج جيداً مع باقي انواع العصير. يمكن اضافة الماء العادي او الغازي الى هذا العصير. يقدّم بارداً.



الموز فاكهة ضرورية لكل الناس في كل الاعمار. فالعجوز يأخذ منه حرارة وقوة، والطفل يستعين به على النمو، والحامل تستفيد من املاحه المعدنية الكثيرة، والمريض يستمدّ منه نشاطاً. يستعمل الموز في وجوه عدة منها طهوه مع الجيلاتين وقليه مع الزبدة.

## عرق سوس



يصب الماء وتقلب الصرّة من حين الى آخر ثم توضع في الثلاجة. يقدّم الشراب بعد ست ساعات، محلّى بالسكّر.

شراب مسحوق السوس. يتطلّب دقة في التحضير. يُقدّم بعد تبريده في الثلاجة.

**عدد الأشخاص: عشرة. مدة التحضير: ساعة.**

**المقادير**

- كأس ونصف من مسحوق عيدان السوس
- نصف ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم
- عشر كؤوس من الماء
- قطع من الثلج مكسّرة
- قطعة من الشاش
- سكّر بحسب الرغبة

**التحضير**

يوضع مسحوق السوس في قطعة نظيفة من قماش شفاف (شاش) ويضاف اليه قسم من بيكربونات الصوديوم.
يصبّ مقدار كأسين من الماء على الخليط ويدعك جيداً حتى يصير لونه قاتماً.
تضاف بيكربونات الصوديوم وتربط قطعة الشاش على شكل صرّة وتوضع في الاناء.

## كوكتيل اليوسفي

شراب لذيذ الطعم وسهل التحضير. يُقدّم مع البسكويت والحلوى الناشفة.

**عدد الأشخاص: اثنان. مدة التحضير: عشر دقائق.**

**المقادير**

- كأس من عصير اليوسفي
- حبة من الاجاص
- نصف موزة
- حبة من الليمون اليوسفي
- ملعقة كبيرة من السكر
- قطع من الثلج

**التحضير**

تبشر حبة الليمون اليوسفي وتضاف الى كأس من عصير اليوسفي وحبة من الاجاص بعد تقشيرها، ومقدار نصف موزة مع ملعقة كبيرة من السكر.
يخلط الكل في خلاط كهربائي مدة دقيقتين. يصبّ الخليط في كأس التقديم وتضاف اليه قطع الثلج.

## الحلبة

شراب الحلبة بالسكر، صنف يتميّز به المطبخ العربي. يقدم ساخناً.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة الطهو: خمس دقائق.**

### المقادير

- مقدار فنجان شاي من الماء
- سكر بحسب الرغبة.
- ملعقة من الحلبة (نوع من البهارات)

### التحضير

توضع ملعقة من الحلبة في الماء البارد على النار حتى يغلي الماء ويكتسب نكهة الحلبة وخلاصتها.

يصفى ويحلى بالسكر بحسب الرغبة. يقدّم ساخناً. وبالطريقة نفسها يمكن تحضير القرفة والزهورات.

## البزورات

شراب بزر البطيخ المطحون، من الاصناف السورية المميّزة يقدم مبرداً بقطع الثلج.

**عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: ساعة، مدة الطهو: عشر دقائق.**

### المقادير

- كيلوغرام من بزر البطيخ الاصفر
- كاس ونصف من السكر
- قطع من الثلج مكسّرة

### التحضير

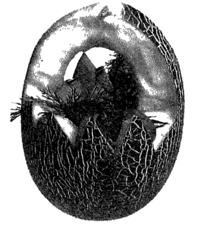
يغسل بزر البطيخ ويجفّف. يحمّص في مقلاة جافة على نار خفيفة حتى يصير لونه بنياً فاتحاً.

يترك البزر حتى يبرد ثم يطحن حتى يتحول الى مسحوق ناعم.

توضع قبضة من مسحوق بزر البطيخ في قطعة شاش. تغطس في وعاء يحوي الماء ويضغط عليها بالاصابع مرات عدة حتى يُستخرج المسحوق ويذوب في الماء.

تُكرر العملية حتى تنتهي كمية مسحوق بزر البطيخ.

يضاف السكر ويبرّد الشراب بقطع الثلج ويقدّم.



يلقّب البطيخ الاصفر بـ«الشمام» او «القاوون». يشبه البطيخ الاحمر بكونه يطفىء العطش. يؤكل طازجاً ويستعمل في صناعة المربيات ولمعالجة الامراض الجلدية. ويمكن عصر البطيخ الاصفر للحصول على شراب منعش ولذيذ.

## اليانسون

شراب الانيسون (اليانسون). يقدّم ساخناً في ايام الشتاء الباردة ويضاف اليه السكر.

عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

### المقادير

- مقدار فنجان شاي من الماء
- سكر بحسب الرغبة
- ملعقة صغيرة من الانيسون (اليانسون)

### التحضير

ينقى الانيسون من الشوائب، ويضاف الى الماء المغلي ويترك مدة قصيرة على نار خفيفة حتى تتسرّب الى الماء نكهة الانيسون وخلاصته.

يُصفى في اثناء صبّه في الفنجان ويحلّى بحسب الرغبة.

## شراب النعناع بالخيار

شراب مميز مكون من شراب النعناع الممزوج مع الخيار المقطّع.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

### المقادير

- ربع حزمة من النعناع الأخضر
- خمس كؤوس من الماء
- سكّر بحسب الرغبة
- حبتان من الخيار
- رشة صغيرة من مسحوق الزعفران

### التحضير

تقطع أوراق النعناع، تغسل جيداً. يغلى الماء ويضاف إلى أوراق النعناع الموضوعة في وعاء، مع مسحوق الزعفران. يوضع الوعاء على النار ويترك حتى يغلي، يرفع ويترك حتى يبرد، يصفى ويضاف السكّر بحسب الرغبة ويوضع في الثلاجة حتى يبرد.

يقشر الخيار ويفرم فرماً ناعماً جداً يصب شراب النعناع في إناء زجاجي ويضاف إليه الخيار المفروم ومن ثم يقدم.

## الكركدية

شراب الكركدية. من اصناف الشراب السعودي المميّز. يحلى بالسكر ويقدّم ساخناً.

عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

### المقادير

- ثلاث ملاعق كبيرة من اوراق الكركدية (كجراتي)
- خمس كؤوس من الماء
- سكر بحسب الرغبة

### التحضير

تنظف اوراق الكركدية من الشوائب. تغسل بقليل من الماء وتصفى.

توضع في وعاء مع الماء على نار متوسطة حتى يغلي الماء جيداً ثم يرفع عن النار ويصفى. يحلى بالسكر ويقدّم ساخناً.



شراب النعناع بالخيار

# الشاي

شراب الشاي. يقدّم ساخناً مع قطع السكر او اللبن (الحليب) او حلقات الليمون الحامض. يمكن تناوله في الامسيات الباردة.

عدد الأشخاص: خمسة. مدة الطهو: عشر دقائق.

## المقادير

| | |
|---|---|
| ○ خمس كؤوس من الماء | ○ ملعقتان صغيرتان ونصف من الشاي او مغلفان من الشاي |
| ○ سكر بحسب الرغبة | |

## التحضير

يغلى الماء في ابريق. يرفع عن النار ثم يضاف إليه الشاي.
يقدّم ساخناً مع قطع السكّر أو اللبن (الحليب) أو حلقات الليمون الحامض.

من الأفضل استخدام ابريق خاص لتحضير الشاي وعدم استعماله لنوع آخر من الشراب، كما يستحسن أن يُغسل هذا الابريق بالماء الساخن ومن دون صابون لأن الشاي يتأثر بالروائح.

يحتلّ الشاي مكانة اساسية على الموائد الشرقية والغربية. يعدّ ويقدّم وفق مراسم وتقاليد خاصة بكل بلد. فهو يقدّم كشراب للضيافة لدى الكثير من الشعوب، بدلاً من القهوة. ويخصّص الانكليز ساعة معيّنة في النهار لتناوله. اما في بعض البلدان العربية فيقدّم مكثّفاً جداً حتى يقرب لونه من السواد. خبراء التغذية لا ينصحون بالاكثار من تناول الشاي لانه ينبّه الاعصاب.





# الشـاي البـارد

شاي مع عصير الليمون الحـامض والفانيليـا. من اصناف الشراب الايطالي اللذيذ النكهة والمنعش. يقدّم مع قطع الثلج المكسّرة.

**عدد الاشخاص: عشرة، مدة التحضـير: خمس دقائق، مـدة الطهو: ربع ساعة.**

## المقادير

- عشر كؤوس من الماء
- اربعة اكياس صغيرة من الشاي او ملعقتان متوسطتان من الشاي غير المغلف
- قطع من الثلج مكسّرة
- عصير ثلاث حبات من الليمون الحامض
- كأس من السكر
- رشة صغيرة من الفانيليا

## التحضير

يحضر هذا النوع من الشاي بوضع عشر كؤوس من الماء على النار حتى يغلي. تضاف اكياس الشاي ويتابع الغلي مدة دقيقتين. يرفع الوعاء عن النار ويغطّى ويترك مدة سـاعة تقريباً.

يصب الشاي في ابريق ويضاف اليه السكر ويحرّك حتى يذوب كله في الشاي.

يضاف عصير الليمون والفانيليا. يحرّك ويوضع في الثلاجة. يقدّم مع قطع الثلج المكسّرة.

# الشاي بالبرتقال

شاي مثلج مع عصير البرتقال. يزيّن بشرائح الليمون الحامض ويقدّم.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة التبريد: ساعة.**

**المقادير**

- كاسان من الشاي الثقيل
- خمس كؤوس من الماء الغازي
- سكر بحسب الرغبة
- عصير ليمونتين حامضتين
- عصير خمس حبات من البرتقال

**التحضير**

يُذوّب السكر في الشاي ويمزج مع عصير البرتقال والليمون والماء الغازي ثم يصبّ في قالب الثلج.
يدخل الى قسم التجميد ويترك حتى يجمد ويتماسك.
يُقدّم في كؤوس مزينة بشرائح الليمون أو البرتقال.

# الشاي بالنعناع

شراب الشاي بالنعناع، صنف يتميز بنكهة خاصة. يقدّم ساخناً.

**عدد الأشخاص: واحد، مدة الطهو: خمس دقائق.**

**المقادير**

- ملعقة صغيرة من الشاي
- كأس من الماء
- بضع اوراق من النعناع الأخضر او الجاف
- سكر بحسب الرغبة

**التحضير**

يحضّر الشاي بالطريقة العادية، لكل كأس من الماء، ملعقة صغيرة من الشاي. يضاف اليه قليل من النعناع الجاف او بضع أوراق من النعناع الأخضر. يختلف مقدار النعناع بحسب الرغبة. يحلّى بالسكر ويقدّم.

# الشاي بالقرفة

شراب الشاي مع القرفة. يحلّى بالسكر ويقدّم ساخناً.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة.**

**التحضير**

يغلى الماء في وعاء مع القرفة مدة عشر دقائق. يرفع الوعاء عن النار ويضاف إليه الشاي. يترك مدة خمس دقائق ثم يقدّم محلّى بالسكّر.

**المقادير**

- ست كؤوس من الماء
- ثلاث ملاعق صغيرة من الشاي
- عودان من القرفة
- سكّر بحسب الرغبة

## الشاي الأخضر بالنعناع

شراب الشاي الأخضر بالنعناع. يحلّى بالسكر ويقدّم ساخناً

**عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: خمس دقائق.**

**المقادير**

- ثلاث كؤوس من الماء
- ملعقة كبيرة ونصف من الشاي الأخضر
- بضع اوراق من النعناع الأخضر
- سكر بحسب الرغبة

**التحضير**

يُصب قليل من الماء المغلي في ابريق الشاي فوق اوراق الشاي الأخضر.

يفرغ الابريق من مائه ثم يصبّ ماء مغلي فوق اوراق الشاي مع اضافة اوراق النعناع.

يحرّك المزيج مدة أربع دقائق. يقدّم محلّى بالسكّر.

## البابونج

شراب البابونج. من اصناف الشراب السوري التقليدي. يحلّى ويقدّم.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: خمس دقائق.**

**المقادير**

- ملعقة صغيرة من البابونج
- كاس من الماء
- سكر بحسب الرغبة

**التحضير**

يغلى الماء في ابريق ويضاف إليه البابونج.

يغطى الابريق ويترك يغلي على نار خفيفة مدة دقيقة حتى يصير لون السائل أصفر.

يصفّى في أثناء صبّه بالفنجان ويضاف إليه السكّر بحسب الرغبة ويقدّم.

## شوكولا شو

شوكولا مع الكاستر. تضفي عليه الفانيليا طعماً طيّباً. يقدّم ساخناً.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة.**

**المقادير**

- ثلاثة مربعات من الشوكولا المرّة
- كاس من الماء
- رشة صغيرة من الملح
- سكر بحسب الرغبة
- ثلاث كؤوس ونصف من اللبن (الحليب)
- ملعقة كبيرة من الكاسترد
- قليل من الفانيليا

**التحضير**

يمزج الشوكولا والماء والسكر والكاسترد والملح ويوضع المزيج في وعاء على نار خفيفة مع التحريك المستمر. تقوّى النار حتى يغلي الشوكولا مدة خمس دقائق مع الاستمرار في التحريك بملعقة خشبية. تخفف النار ويضاف اللبن ويحرّك المزيج. يسخن الشراب من دون أن يغلي ثم تضاف الفانيليا.

يرفع ويصبّ في فناجين ويقدّم.

## كابوتشينو

شراب القهوة باللبن (الحليب) والكريما. يزيّن بالكاكاو ويقدّم ساخناً مع «الكرواسون».

**عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.**

**المقادير**

- نصف فنجان من قهوة الاسبريسو الساخنة
- ربع فنجان من اللبن (الحليب) الساخن
- ربع فنجان من الكريما الطازجة
- رشة من الكاكاو
- سكر بحسب الرغبة

**التحضير**

يصبّ اللبن فوق القهوة حتى ثلاثة ارباع الفنجان. توضع فوقه الكريما الطازجة وتُزين بالكاكاو.

يحلّى الشراب بالسكر بحسب الرغبة ثم يقدّم ساخناً.

## كاكاو

شراب الكاكاو مع اللبن. يقدّم ساخناً الى جانب الحلوى.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.**

**المقادير**

- ملعقة صغيرة من الكاكاو
- سكر بحسب الرغبة
- مقدار فنجان شاي من اللبن (الحليب)

**التحضير**

يمزج الكاكاو مع قليل من اللبن البارد. يسخن باقي اللبن ويصبّ فوقه مزيج الكاكاو. يغلى مدة دقيقتين.

يحلّى بحسب الرغبة ويقدّم ساخناً.

## فرابيه بالشوكولا

شراب الكاكاو مع اللبن (الحليب). يقدّم بارداً في الأيام الحارّة.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.**

**المقادير**

- ربع كاس من السكر
- ملعقة كبيرة من الكاكاو
- كاس من الثلج المكسّر
- كاس من اللبن (الحليب)

**التحضير**

يمزج اللبن (الحليب) مع السكر والكاكاو والثلج المكسر في خلاط كهربائي. يُخلط المزيج مدة دقيقة. يصبّ في كأس طويلة ويقدّم على الفور.



## القهوة العربية

قهوة عربية لذيذة الطعم وسريعة التحضير. تقدم مع البسكويت والحلوى الناشفة.

**عدد الأشخاص: واحد، مدة الطهو: خمس دقائق.**

### المقادير

- فنجان من الماء
- سكر بحسب الرغبة
- ملعقة صغيرة من القهوة المطحونة

### التحضير

يجب ان تكون حبات القهوة الخاصة بتحضير القهوة العربية محمصة تحميصاً جيداً وغير محروقة ومطحونة طحناً ناعماً جداً.

الأفضل مزج نوعين من البن بنسب متساوية. يمكن اضافة مسحوق حب الهال الى القهوة.

يسخّن الماء في الركوة الخاصة بتحضير القهوة ثم تضاف اليه القهوة والسكر.

يغلى جيداً ويحرك بملعقة.

تكرر العملية ثلاث مرات ثم تصب القهوة في فنجان. واذا كان عدد الفناجين اكثر من واحد يصب قليل من القهوة في كل فنجان ثم تُعبأ الفناجين.

تقدّم القهوة ساخنة. اما كمية السكر فتكثر او تقلّ بحسب الرغبة.

## قهوة بالقرفة

شراب القهوة بالقرفة. يزيّن بالكريما المخفوقة. يضفّي عليه جوز الطيب مذاقاً مميزاً.

**عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.**

### المقادير

- ملعقة كبيرة من البن
- حبتان من القرنفل
- سكر بحسب الرغبة
- عودان من القرفة
- كاس من الماء
- رشة من جوز الطيب

### التحضير

يذوّب السكر بالماء وتضاف القرفة والقرنفل. يوضع الكل على نار خفيفة حتى يغلي. يضاف البن ويترك مدة خمس دقائق اخرى مع التقليب حتى لا تطفو القهوة.

يمكن اضافة اللبن الى المزيج. يقدّم ساخناً او بارداً ومزيّناً بالكريما المخفوقة. ينثر على سطحه قليل من مسحوق جوز الطيب.



يمكن اعتبار القهوة شراباً عالمياً، يتناولها الناس على اختلاف فئاتهم واجناسهم. يعتقد ان موطنها الاصلي الحبشة ومنها انتقلت الى اليمن فسيلان وجاوه والبرازيل. ويقال ان اول «مقهى» في التاريخ، افتتح في مدينة القسطنطينية في عهد السلطان سليمان الثاني سنة ١٦٦٠.

## القهـوة المـرة

قهوة مرّة بحب الهال، يتطلّب هذا الصنف دقة في التحضير. تقدّم ساخنة.

عدد الاشخاص: عشرة، مدة الطهو: ست ساعات.

### المقادير

- ربع كيلوغرام من القهوة المطحونة خشناً
- ثماني كؤوس من الماء
- عشرون حبة من الهال (الهيل) المفتوحة

### التحضير

تمزج القهوة مع الماء وحبّ الهال. تترك على نار خفيفة حتى تغلي مدة اربع ساعات ثم ترفع وتترك جانباً حتى ترسو القهوة في قعر الوعاء.

تضاف إليها حبات هال جديدة ويعاد غليها على نار خفيفة مدة ساعتين.

تترك القهوة الخشنة مرة ثانية لترسو في الأسفل. تصفى ويؤخذ سائل القهوة ويُسخن مع حب الهال ويقدّم في فناجين خاصة بها على ان يوضع في كل فنجان قليل من القهوة الساخنة.

## القهوة البـاردة

شراب ايطالي بارد، يقدّم في الصباح او بعد الظهر مع الكعك والـ«كرواسون».

عدد الاشخاص: عشرة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة، مدة التبريد: نصف ساعة.

### المقادير

- كاس من القهوة
- سكر بحسب الرغبة
- عشر كؤوس من الماء

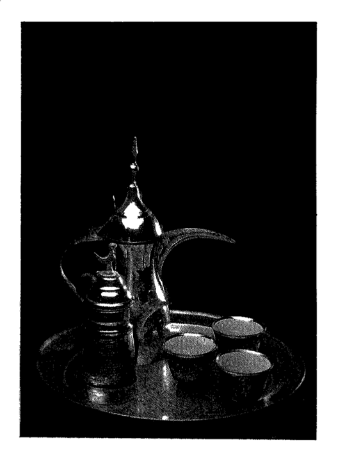
### التحضير

يغلى الماء على نار متوسطة. تضاف اليه القهوة مع التحريك المستمّر حتى لا تفور، وتغلى القهوة حتى تزول الرغوة عن وجهها.

تطفأ النار ويضاف نصف كأس من الماء البارد تدريجاً. يغطى الوعاء ويترك المزيج من دون تحريك مدة نصف ساعة.

تصبّ القهوة ببطء في الابريق مع الحرص على عدم هزّ الراسب (الطحل).

يضاف السكر بحسب الرغبة.





# شراب اللوز

شراب سوري لذيذ الطعم. يمكن تناوله مع الحلوى الناشفة.
يقدم في المناسبات، ولا يكتمل فرح إلا بتقديم شراب اللوز.

**عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: ربع ساعة.**

## المقادير

- **أربع كؤوس من عصير اللوز الجاهز**
- **قطع من الثلج مكسّرة**
- **اثنتا عشرة كأساً من اللبن (الحليب) البارد**

## التحضير

يحضر هذا النوع من الشراب بمزج عصير اللوز مع اللبن والثلج في خلاط كهربائي. ويمكن مزج العصير واللبن وقطع ثلج مكسرة باليد. يصب في كؤوس ويقدّم بارداً.

## حليب مع الفاكهة

كوكتيل يحوي اللبن والقشدة وعصير الدراق والمشمش والاجاص والفريز والخوخ الاحمر. يقدم بارداً.

**عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: ساعة.**

### المقادير

- خمس كؤوس من اللبن (الحليب) البارد
- حبتان من الدراق
- ثلاث حبات من المشمش
- حبتان من الاجاص
- قطع من الثلج
- كاس من الفريز (الفراولة) الطازج
- حبتان من الخوخ الاحمر
- نصف كاس من القشدة
- سكر بحسب الرغبة

### التحضير

تغسل الفاكهة، تقشر وينزع منها النوى. يغسل الفريز (الفراولة) سريعاً ويزال القسم الأخضر ويقطّع الكل قطعاً متوسطة الحجم.

يوضع الكل في خلاط كهربائي ويمزج مع الحليب والقشدة والسكّر حتى يشتد قليلًا. يصبّ في كؤوس ويقدّم مع الثلج المكسّر.

## حليب بالفراولة

شراب الفراولة والعسل واللبن. مغذٍ ولذيذ. يزيّن بحبة من الفريز ويقدّم.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.**

### المقادير

- خمس حبات من الفريز (الفراولة) الطازج
- ملعقة كبيرة من العسل
- نصف كاس من اللبن (الحليب) البارد

### التحضير

يغسل الفريز بسرعة وينظف من رؤوسه الخضراء ثم يوضع في خلاط كهربائي. يضاف اليه العسل واللبن ويخلط المزيج جيداً مدة دقيقتين. يصب في كأس كبيرة ويزيّن بقطعة كبيرة من الفريز.

## حليب بالنعناع

شراب منعش لأيام الصيف الحارة، له نكهة مميّزة. يقدم مبرداً بقطع الثلج.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.**

### المقادير

- كاس من اللبن (الحليب)
- ملعقة من الثلج المكسّر
- ملعقتان كبيرتان من شراب النعناع
- سكر بحسب الرغبة

### التحضير

تصب ملعقتان كبيرتان من شراب النعناع في كأس. يضاف اليهما اللبن ثم يخلط المزيج. يوضع السكر بحسب الرغبة مع ملعقة من الثلج المكسّر.



## كوكتيل موز وحليب

شراب الموز واللبن (الحليب) والتفاح. من الأصناف السورية اللذيذة والمنعشة. يُقدَّم مع الثلج المكسَّر.

عدد الأشخاص: اثنان. مدة التحضير: ربع ساعة.

### المقادير

- حبتان من الموز كبيرتان
- حبتان من التفاح
- كاسان من اللبن (الحليب) البارد
- بيضة
- رشة من الفانيليا
- عسل أو سكر بحسب الرغبة

### التحضير

يقشر التفاح والموز ويقطّع الكل قطعاً متوسطة الحجم.

يوضع خليط الموز والتفاح في خلاط كهربائي. ويضاف اليهما اللبن والسكر أو العسل ثم الفانيليا.

تضاف البيضة وتخلط مع المزيج حتى يتجانس الكل جيداً.

يمكن تحضير هذا النوع من الكوكتيل من دون التفاح والبيض. يمكن أيضاً اضافة عصير نصف ليمونة حامضة الى مزيج اللبن والموز.

عصير التفاح يبعث النشاط في الجسم. وهو، كعصير العنب، مفيد في مجالي صيانة الأوعية الدموية وزيادة نشاط القلب. يعتبر شراب التفاح من أفخر وألذّ أنواع الشرابات المغذية والمنعشة في الأيام الحارة.

## حليب بالتفاح

عصير التفاح مع اللبن (الحليب) والسكر والفانيليا. يقـدّم مبرداً بقطع الثلج.

عدد الاشخاص: اثنان، مدة التحضير: خمس دقائق.

**المقادير**

- نصف كاس من اللبن (الحليب)
- نصف كاس من عصير التفاح البارد
- صفار بيضة
- ملعقة صغيرة من السكر المطحون
- رشة من الفانيليا
- قطعة من الثلج مكسّرة

**التحضير**

يُخلط صفار البيضة جيداً مع اللبن والسكر والفانيليا ثم يضاف عصير التفاح وقطع الثلج. يصبّ في كؤوس ويقدّم.

## شوكولا بالحليب

شراب الشوكولا باللبن. يقدّم ساخناً مع البسكويت والتورتات غير المحشوة.

عدد الأشخاص: اربعة، مدة التحضـير: نصف ساعـة، مدة الطهو: ثلث ساعة.

**المقادير**

- كاسان من اللبن (الحليب)
- صفار بيضتين
- نصف كاس من السكر
- عشر قطع من الشوكولا
- ملعقة صغيرة من كورن فلور (نشاء الذرة)

**التحضير**

تقطع الشوكولا الى قطع صغيرة وتترك في الوعاء في مكان دافىء حتى تذوب.

يترك مقدار ربع كأس من اللبن جانباً، ويوضع باقي اللبن على النار حتى يغلي. يضاف السكر ويحرّك حتى يمتزج. يرفع اللبن عن النار ويصبّ بالتدريج فوق الشوكولا المذوبة مع التحريك المستمر حتى يمتزج اللبن بالشوكولا.

يخفق صفار البيض مع الكورن فلور ويضاف اللبن البارد بالتدريج مع الاستمـرار في التحريـك. يصبّ مزيـج اللبن والبيض فوق مزيج اللبن والشوكولا ويطهى الكل عـلى نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يغلي.

يصب في اقداح ويقدّم.



الفانيلا او الونيلة، نبته من فصيلة السحليات أصلها من امريكا الوسطى، تزرع بكثـرة في بعض البلدان الحـارّة من القـديمة والجديدة ثمرها ذكيّ الرائحة لطيفها. يستخرج منه مطيّب للأطباق الحلوة.



# حليب جوز الهند

شراب جوز الهند مع اللبن (الحليب) وشراب النعناع. يقدم مع الثلج المكسّر مزيناً بأوراق النعناع.

**عدد الأشخاص: اثنان، مدة التحضير: عشر دقائق.**

## المقادير

- نصف كأس من حليب جوز الهند
- ملعقة كبيرة من بشر جوز الهند
- ثلج مكسّر
- أربع ملاعق كبيرة من شراب النعناع
- كأسان من اللبن (الحليب) البارد
- أوراق من النعناع

## التحضير

يمزج حليب جوز الهند والبشر جيداً مع اللبن.

توضع في قعر كل كأس ملعقتان كبيرتان من شراب النعناع.

يصبّ عليه نصف كمية مزيج اللبن.

يحرك جيداً ويقدم مع الثلج المكسّر مزيناً بأوراق النعناع.

يمكن تحضير هذا النوع من العصير من دون إضافة شراب النعناع.

يستعاض عن الملعقتين الكبيرتين من شراب النعناع بحبة من الموز أو التفاح.

يوضع الموز والتفاح وحليب جوز الهند والبشر واللبن مع السكر والثلج في خلاط كهربائي مدة دقيقتين. يقدّم بارداً.

يمكن أيضاً استبدال بشر جوز الهند بالقشرة الداخلية لثمرة جوز الهند بعد تقطيعها قطعاً صغيرة.



سحلب

## حليب بالبرتقال

شراب اللبن بالبرتقال، صنف ايطالي شهير يقدم مبرداً بقطع الثلج.

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.**

### المقادير

- عصير برتقالة
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض
- سكر بحسب الرغبة
- كاس من اللبن (الحليب) البارد
- بشر قشر برتقالة
- قطع من الثلج مكسّرة

### التحضير

يُخلط بشر البرتقالة مع كـاس من اللبن البارد وملعقـة صغيرة من عصير الليمون وعصير برتقالة واحدة. يمزج الكل جيداً. يضاف السكر بحسب الرغبة مع الثلج المكسّر.

## سحلب

شراب ساخن مؤلف من مسحوق السحلب المضاف الى اللبن (الحليب). يُقدّم في الأيام الباردة مع «الكرواسون» أو الخبز الافرنجي. يزيّن باللوز والبندق.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضـير: خمس دقائق، مـدة الطهو: نصف ساعة.**

### المقادير

- سبع كؤوس من اللبن (الحليب)
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق السحلب
- سكر بحسب الرغبة
- ملعقتان صغيرتان من ماء الزهر
- قرفة ناعمة

### التحضير

يوضع اللبن على نار خفيفة ويضاف اليه السحلب ويُقلّب المزيج باستمرار حتى يغلي.

يضاف السكر ويحرّك. يرفع عن النار ويضاف اليه ماء الزهر. تنثر عليه القرفة ويقدم ساخناً.

يمكن تزيين السحلب باللوز والبندق المدقوقَيْن.

يمكن أيضاً استبدال اللبن بالماء واضافة الـزنجبيل الى السحلب.

## ليموناضة

شراب منعش، من الليمون الحامض مع السكر. يمكن اضافة قليل من ماء الزهر اليه. يقدّم مبرّداً بالثلج المكسّر.

**عدد الأشخاص: خمسة. مدة التحضير: ربع ساعة. مدة الطهو: خمس دقائق.**

### المقادير

- أربع حبات من الليمون الحامض
- كاس من السكر
- ثلاث كؤوس من الماء
- مكعبات من الثلج
- بضع نقاط من ماء الزهر

### التحضير

تغسل حبات الليمون الحامض جيداً ثم تقطّع. توضع في وعاء، يرش عليها السكّر وتترك في الثلاجة مدة ثلاث ساعات أو حتى يذوب السكّر، ويرشح عصير الليمون.

يخرج الوعاء من الثلاجة ثم تفرك قطع الليمون جيداً باليدين. يضاف الماء ويحرك المزيج. يصفى، ثم يقدّم بارداً مع قطع الثلج وقليل من ماء الزهر.

## شراب الزنجبيل

شراب الزنجبيل والزعفران. يحلّ بحسب الرغبة ويقدم في امسيات الشتاء الباردة.

**عدد الأشخاص: خمسة. مدة التحضير: خمس دقائق. مدة الطهو: ربع ساعة.**

### المقادير

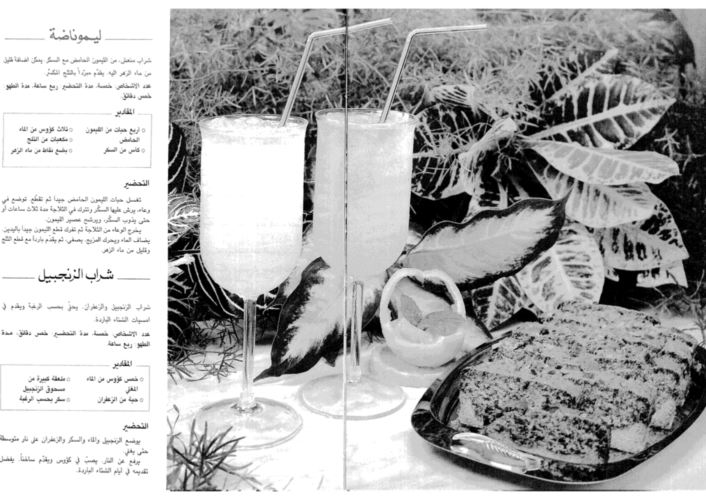
- خمس كؤوس من الماء المغلي
- حبة من الزعفران
- ملعقة كبيرة من مسحوق الزنجبيل
- سكر بحسب الرغبة

### التحضير

يوضع الزنجبيل والماء والسكر والزعفران على نار متوسطة حتى يغلي.

يرفع عن النار. يصبّ في كؤوس ويقدّم ساخناً. يفضل تقديمه في أيام الشتاء الباردة.





# شراب النعناع الأخضر

شراب النعناع الأخضر، من الشرابات السورية التقليدية.
يمكن اضافة الزعفران المطحون اليه.

عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

**المقادير**

- خمس كؤوس من الماء المغلي
- سكر بحسب الرغبة
- عشرون ورقة من النعناع الأخضر

**التحضير**

تغسل اوراق النعناع ثم توضع في وعاء. يصب فوقها الماء المغلي ويوضع الوعاء على النار حتى يغلي مدة دقيقة.
يُصفى النعناع، يصبّ في كؤوس ويضاف اليه السكر بحسب الرغبة.
يمكن تحضير شراب النعناع بالنعناع الجاف المطحون عوضاً عن النعناع الأخضر.
يمكن ايضا اضافة حبة مطحونة من الزعفران اليه.

# جرانيتا بالتوت

شراب التوت بعصير الليمون الحامض وبياض البيض. يُقدّم مع البسكويت.

عدد الاشخاص: اربعة، مدة التحضير، عشر دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة، مدة التبريد: نصف ساعة.

**المقادير**

- كيلوغرام من التوت الجيد
- عصير ليمونتين حامضتين
- ربع كيلوغرام من السكر
- رشة من الفانيليا
- بياض بيضة
- كاسان من الماء

**التحضير**

يغسل التوت بسرعة. يجفّف ثم يعصر ويصفّى بالمنخل الناعم ويضاف اليه عصير الليمون.
يذوّب السكر بالماء ويعطّر بالفانيليا ويترك على نار خفيفة مدة ربع ساعة مع تحريكه من حين الى آخر. يرفع ويترك حتى يبرد ثم يضاف الى عصير التوت. يخفق بياض البيضة بشوكة جيداً ويضاف الى المزيج. يُصب الكل في قالب الثلج ويوضع في قسم التجميد ويحرّك من حين الى آخر حتى يتماسك ويجمد قليلاً. يصبّ في كؤوس ويقدّم.

# الشاي المبهّر

شاي لذيذ محضّر على الطريقة الهندية، تكثر فيه التوابل.

عدد الأشخاص: اربعة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: خمس دقائق.

**التحضير**

يوضع الماء في وعاء ثم تضاف إليه البهارات ويغلي مدة خمس دقائق. يرفع عن النار ثم يضاف الشاي.
توضع ملعقة صغيرة من اللوز المفروم بداخل كل فنجان ثم يسكّب الشاي فوق اللوز ويُحلى بالسكّر. يُقدّم ساخناً.

**المقادير**

- اربع كؤوس من الماء المغلي
- ملعقة صغيرة من الشاي
- رشة صغيرة من القرفة
- اربع حبات من الهال
- قليل من الزعفران
- ملعقتان صغيرتان من اللوز المفروم (جاف)
- سكّر بحسب الرغبة

# جروناذين شيك

كوكتيل من عصير الرمان والليمون الحامض والاناناس مع ماء الصودا. شراب مميّز يقدّم مضافاً اليه الثلج المكسّر.

**عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: عشر دقائق.**

**المقادير**

- كاس من عصير الرمان الطازج او المحفوظ
- كاس من عصير الليمون الحامض
- كاس من عصير الأناناس
- ماء الصودا
- كاس من الثلج المكسّر

**التحضير**

يمزج عصير الرمان مع عصير الليمون وعصير الأناناس جيداً. يضاف اليه الثلج المكسّر. يصبّ المزيج في كأس كوكتيل طويل وتُعبأ بقليل من ماء الصودا.

# جرانيتا بالقهوة

قهوة محلّاة بالسكر ومبرّدة بقطع الثلج. تُقدّم مزينة بالكريما المخفوقة.

**عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: عشر دقائق.**

**المقادير**

- اربعة فناجين من القهوة
- ربع كيلوغرام من الكريما الطازجة
- كاسان من الثلج المكسّر
- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- اربع ملاعق صغيرة من السكر

**التحضير**

تخفق الكريما حتى تصير هشة ومتماسكة. يضاف اليها السكر الناعم ويمزج الكل حتى يذوب السكر تماماً داخل الكريما.

يقسم الثلج الى قسمين ويوضع كل قسم في كأس كبيرة ويصب فوقه نصف القهوة المزوجة مع السكر. يحرّك وتوضع عليه الكريما.

# فرولاتو بالفاكهة

عصير إيطالي منعش ولذيذ يحوي فاكهة منوعة ويقدّم بارداً.

**عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: ربع ساعة.**

**المقادير**

- حبة من الموز
- حبة من الدراق
- حبة من التفاح
- ثلاث حبات من المشمش
- كاس من الفراولة الصغيرة
- عصير برتقالة
- كاس من الكرز
- كاسان من الحليب
- سكّر بحسب الرغبة
- ثلاث كؤوس من الثلج المكسّر

**التحضير**

تغسل الفاكهة وتقشر وتزال عيدان الكرز وبذوره، تغسل الفراولة بسرعة، تصفى وتوضع مع الكرز في الخلاط الكهربائي فوق الموز المقطع إلى شرائح والتفاح والمشمش والدراق.

أخيراً، يضاف السكّر والثلج المكسّر، يخلط المزيج مدة دقيقتين، يقدّم في كأس كبيرة.

## عيران

لبن زبادي مع الماء. يذوب فيه الثلج ويقدّم.

عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: عشر دقائق.

**المقادير**

- كاس ونصف من اللبن الزبادي
- ثلاث كؤوس من الماء
- ملح بحسب الرغبة
- قطع من الثلج مكسّرة

**التحضير**

يكون العيران كثيفاً أو خفيفاً، بزيادة او انقاص كمية اللبن الرائب.

يضاف الملح الى اللبن، يصب عليه الماء بالتدريج ويخفق بملعقة أو بخلاط كهربائي.

تضاف قطع الثلج المكسّر ويخلط المزيج مدة ثوانٍ حتى يذوب الثلج بالعيران.

## شراب المشمش

شراب صحي ومغذٍ، يخلط مع الماء والثلج ويقدّم.

عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ربع ساعة.

**المقادير**

- كيلوغرام من المشمش الطازج
- سكّر بحسب كمية العصير
- عصير نصف ليمونة حامضة

**التحضير**

يغسل المشمش وتنزع نواته ثم يعصر ويصفّى.

يضاف السكّر بمعدل ثلاث كؤوس من السكّر لكل كأسين من عصير المشمش ويوضع المزيج على نار خفيفة ويحرك حتى يذوب السكّر تماماً في عصير المشمش.

يضاف عصير الليمون يترك يغلي مدة عشر دقائق ثم يُرفع عن النار ليبرد. يعبأ في زجاجات نظيفة، تقفل جيداً وتحفظ .

## الميغات المحمَّر

شراب الميغات والسمسم المحمّص. يحلى بالسكر ويقدّم مزيناً بقليل من البندق المحمص والمفروم.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: نصف ساعة.

**المقادير**

- ملعقتان كبيرتان من الميغات
- ملعقة كبيرة من سمن نباتي
- خمس كؤوس من الماء
- ملعقة صغيرة من السمسم
- ملعقة كبيرة من البندق المحمّص والمفروم خشناً
- سكر بحسب الرغبة

**التحضير**

يحمص السمسم بالسمن قليلاً، يضاف اليه الميغات ويحرك الكل على نار خفيفة حتى يصير لون الميغات ذهبياً.

يُرفع عن النار ويضاف اليه الماء تدريجاً مع التحريك المستمر.

يحلّى الميغات بالسكر ويعاد الى النار حتى يغلي تماماً وتكرّر تحليته بالسكر.

يُصب في فناجين ويزيّن وجهه بقليل من البندق المحمّص والمفروم.

يمكن اعداد شراب الميغات باضافة الميغات الى الماء ووضعه على النار بعد تحريكه مع السكر. يقلّب باستمرار حتى يصير سميكاً.

يقدّم ساخناً.





## جرانيتا بالنعناع

شراب النعناع بالسكر والثلج المكسّر. يقدّم مع «الكرواسون».

**عدد الاشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.**

**المقادير**

- ملعقتان كبيرتان من شراب النعناع
- قطع من الثلج مكسّرة
- سكر بحسب الرغبة

**التحضير**

يمزج شراب النعناع بخلاط مع السكر والثلج المكسّر مدة دقيقة.

يصبّ في كأس ويقدّم.

يمكن تحضير اصناف مختلفة من الـ«جرانيتا» بمختلف انواع الشراب وبالطريقة نفسها مع مراعاة اضافة السكر بحسب الحاجة.

## جرانيتا بالليمون

شراب الليمون الحامض بالسكر الناعم. صنف لذيذ المذاق.

يقدم مع الحلوى.

**عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة، مدة الطهو: خمس دقائق، مدة التبريد: نصف ساعة.**

**المقادير**

- حبتان من الليمون الحامض
- خمس كؤوس من الماء
- ثلاثة ارباع كأس من السكر الناعم

**التحضير**

يذوّب السكر في مقدار أربع كؤوس من الماء الفاتر. يبشر الليمون ويحتفظ بالبشر ثم تعصر الليمونتان.

يُغلى مقدار كأس من الماء مع بشر الليمون ويمزج مع عصير الليمون ومزيج السكر والماء.

يصفّى الكل ويصبّ في قالب الثلج ويوضع في قسم التجميد حتى يتماسك. يصبّ في كؤوس ويقدّم.

## السوبيا

شراب سعودي هو مزيج من الخبز والسكر والماء والتمر المقطع. تضاف اليه القرفة والهال ويقدّم بارداً.

**عدد الاشخاص: خمسة، مدة التحضير: نصف ساعة.**

**المقادير**

- ست كؤوس من الماء
- رغيف من الخبز
- ثلاث ملاعق كبيرة من السكر
- حبة من التمر
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (الهيل)
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة

**التحضير**

يقطّع الخبز قطعاً صغيرة ويوضع مع السكر والماء والتمر المقطّع في زجاجة.

تغطى الزجاجة بإحكام وتترك مدة سبع ساعات حتى يذوب الخبز تماماً في الماء.

يخلط الكل بخلاط كهربائي حتى يتجانس المزيج، ثم يصفى بمنخل دقيق الثقوب ويترك مدة سبع ساعات اخرى.

يوضع المزيج في الثلاجة بعد ان تضاف اليه القرفة والهال. يخلط قبيل التقديم ويقدّم بارداً.

## التزيين



## اصول الاستقبال



## الشرابات

